

PRAXIS-SKRIPT WEIN

Vom Rebstock zum Glas

Weinbau, Kellerwirtschaft, Weinrecht, Regionen, Verkostung und Service. Ein kompaktes Nachschlagewerk für den Gastronomie-Alltag.

Vom Rebstock zum Glas

Ein kompaktes Nachschlagewerk auf Sommelier-Niveau: **was im Weinberg passiert, was das im Glas bedeutet**, und **wie man beides am Tisch erklärt**.
Zusammengestellt aus einer Geisenheimer Weinbau-Vorlesung, WSET-Level-3-Stoff und den Herkunfts- und Rechtsfragen, die im Gastronomie-Alltag tatsächlich auftauchen.

6 Teile

Illustriert

Abgeglichen mit Vorlesung Löhnertz 2026

Glossar am Ende

Für den Service-Alltag & die Weinkarte



A1

Der Jahreszyklus der Rebe

Zwischen der Anlage der Blütenknospen und der Ernte liegen rund **16 Monate**. Wer diesen Zyklus kennt, versteht auch, warum ein Jahrgang gut oder schwierig wird.

WACHSTUMSFAKTOREN

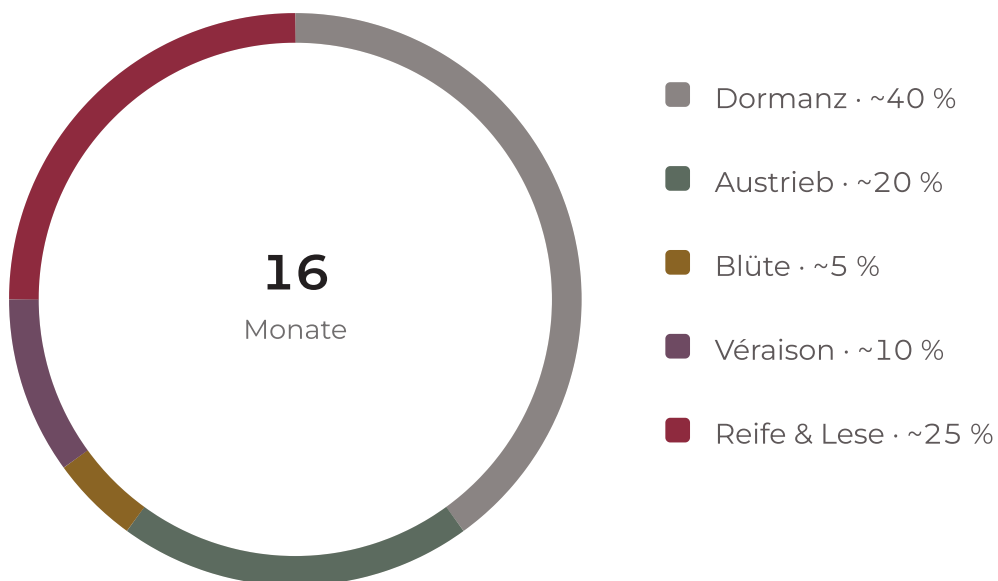
- **Sonneneinstrahlung:** mind. **1.300 bis 1.800 Sonnenstunden** pro Jahr (Eisenstadt 2024: rund 2.200)
- **Wärme:** Jahresmittel **über 8 °C**, Blüte mind. **15 °C**, Temperatur in der Reifephase, frostfreie Zeit
- **Wasser:** **400 bis 800 mm** Jahresniederschlag
- **CO₂:** aus der Luft, Rohstoff der Photosynthese
- **Nährstoffe:** Makroelemente N, P, K, Ca, Mg, S; Mikroelemente Fe, Zn, Cu, Mn, B, Mo
- **Photosynthese:** $6 \text{ CO}_2 + 12 \text{ H}_2\text{O} + \text{Licht} \rightarrow \text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 + 6 \text{ O}_2 + 6 \text{ H}_2\text{O}$

- **Winterruhe (Dormanz):** ab September, gesteuert über die Tageslänge. Kein oberirdisches Wachstum, die Rebe lebt von eingelagerten Kohlenhydraten. Nur **Kältereiz** oder Wasserstress brechen die Ruhe; danach reicht etwa **eine Woche über 10 °C** für den Austrieb.
- **Austrieb bis Blüte:** Triebwachstum ab rund **10 °C**, Photosynthese optimal bei **20 bis 28 °C**. Blüte: unter **15 °C** öffnen sich die Staubblätter kaum, über **32 °C** stockt das Pollenschlauchwachstum. Regen wäscht Pollen ab oder verklebt die Käppchen: **Verrieselung** (siehe A8).
- **Véraison (Farbumschlag):** **40 bis 60 Tage** nach der Blüte werden die Beeren weich und färben sich. Der Stoffwechsel kippt von Zellteilung auf **Zucker- und Aromaeinlagerung**, Säure wird abgebaut.

- **Reifephase:** Zucker steigt, Säure sinkt, Tannine und Aromen wandeln sich bis zur Lesereife. Dauer je nach Sorte und Klima **4 Wochen** (Frühburgunder) bis **10 Wochen** (Riesling).

WÄRMESCHWELLEN IM ÜBERBLICK

VORGANG	MINIMUM	OPTIMUM	MAXIMUM
Wurzelwachstum	6–10 °C Boden	—	—
Triebwachstum	10 °C	28–30 °C	—
Blüte	15 °C	—	32 °C (Pollenschlauch gehemmt)
Photosynthese	—	20–28 °C	45 °C
Aroma- & Farbstoffbildung	—	17–25 °C	kaum noch ab 25 °C

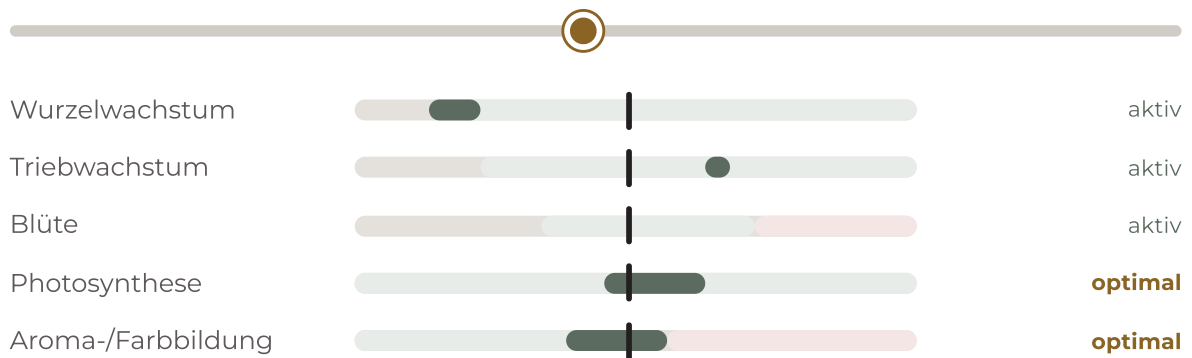


Anteile ungefähr, zur Orientierung: der Jahreszyklus der Rebe dauert von der Anlage der Blütenknospen bis zur Ernte rund 16 Monate, siehe die Beschreibung oben für Details zu jeder Phase.

Wärmeschwellen zum Durchspielen

Regler bewegen und sehen, welche Prozesse bei welcher Temperatur laufen.

22 °C Lufttemperatur

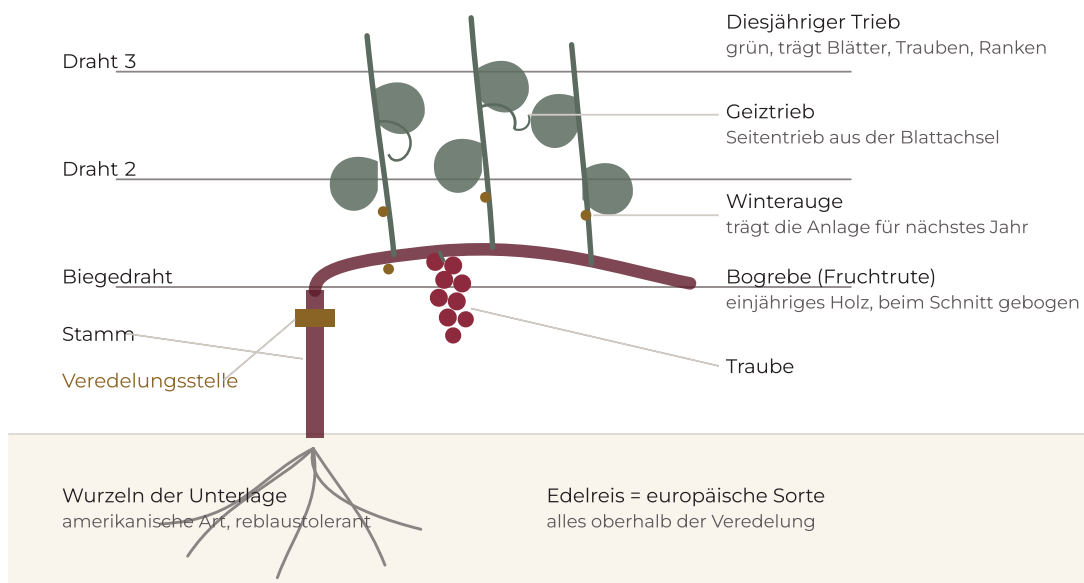


Bei 22 °C aktiv: Wurzelwachstum (aktiv), Triebwachstum (aktiv), Blüte (aktiv), Photosynthese (optimal), Aroma-/Farbbildung (optimal).

A2

Rebe, Sorte & Unterlage

Fast jede Rebe in Europa steht auf **fremden Wurzeln**. Warum das so ist, erklärt gleichzeitig, warum es **ohne Pflanzenschutz keinen Weinbau** gibt und was „**autochthon**“ wirklich bedeutet.



Der gepfropfte Rebstock: Unterhalb der Veredelungsstelle wurzelt die amerikanische Unterlage, oberhalb wächst die europäische Sorte. Der Ertrag hängt an den einjährigen Bogreben, deren Winteraugen beim Rebschnitt gezählt werden.

- **Gattung Vitis:** rund **80 Arten**, je etwa 40 in Amerika und in Asien
- **Edelrebe Vitis vinifera ssp. sativa:** eine einzige Art mit rund **10.000 Sorten**
- **Konzentration: 13 Sorten** decken mehr als ein Drittel der Weltreblfläche ab, **33 Sorten** die Hälfte

DIE INTERNATIONALEN SORTEN (OIV, FLÄCHE 2015)

SORTE	FLÄCHE	VERBREITUNG	MERKMAL
Cabernet Sauvignon	5 % der Weltfläche	meistangebaute Sorte weltweit	Cabernet Franc × Sauvignon Blanc, spät reifend, kleine Beeren, viel Tannin
Merlot	266.000 ha	37 Länder	früh treibend, neigt in warmen Lagen zur Überreife
Tempranillo	231.000 ha	88 % in Spanien	früh reifend, kurzer Zyklus, trockenheitsempfindlich
Airén	218.000 ha	fast nur La Mancha, 22 % der spanischen Fläche	Massenträger, niedrige Stockdichte, viel für Brandy
Chardonnay	210.000 ha	41 Länder	Pinot × Gouais Blanc, spät treibend, früh reif
Syrah	190.000 ha	31 Länder	Mondeuse Blanche × Dureza, tanninreich, chloroseanfällig

MERKE

- **Autochthon** (griechisch: bodenständig): in der Biozönose ihres Standorts selbst entstanden; Gegenteil **allochthon**
- **Riesling** in Deutschland autochthon, **Chardonnay** allochthon
- **Primitivo** und **Zinfandel** genetisch identisch, Ursprung ist der kroatische **Crljenak Kaštelanski**

Drei Einwanderer aus Nordamerika haben den europäischen Weinbau im 19. Jahrhundert umgebaut. **Vitis vinifera** hat gegen keine natürliche Widerstandskraft:

- **Echter Mehltau** (*Oidium*)
- **Falscher Mehltau** (*Peronospora*)
- **Reblaus** (*Phylloxera*)

- **Folge:** kein Weinbau ohne Pflanzenschutz; Ausnahme amerikanische Arten und mit Einschränkungen **PIWI-Sorten** mit eingekreuzten Resistenzgenen

REBLAUSKRISE

- **Reblaus** (*Daktulosphaira vitifoliae*), ab **1863** über London nach Südfrankreich eingeschleppt
- **1865 bis 1885:** rund **2,5 Millionen Hektar** in Frankreich vernichtet
- **Staatliche Kommission** (Dumas, später Pasteur) setzte auf Chemie und scheiterte
- **Lösung aus Montpellier** (Planchon): Edelreiser auf reblautolerante amerikanische Unterlagen pflanzen

WICHTIGE UNTERLAGSSORTEN UND WAS SIE LEISTEN

UNTERLAGE	KREUZUNG	WUCHS	KALKTOLERANZ	EINSATZ
Kober 5 BB	V. berlandieri × V. riparia	stark	hoch	Arme, kalkreiche Böden, in Österreich die häufigste Unterlage
SO 4 (Selektion Oppenheim 4)	V. berlandieri × V. riparia	stark	mittel	Enger Stand, chlorosegefährdete Böden
Kober 125 AA	V. berlandieri × V. riparia	stark	mittel	Mittlere Böden und Standweiten
Teleki 5 C	V. berlandieri × V. riparia	mittel	mittel	Mittlere, trockene Böden
Teleki 8 B	V. berlandieri × V. riparia	mittel	hoch	Kalkböden
3309 Couderc	V. riparia × V. rupestris	schwach	gering	Nur kalkarme, gute Böden, bremst den Wuchs (Qualitätsunterlage)
26 G (Geisenheim)	Trollinger × V. riparia	mittel	mittel	Selten, da selbst reblausanfällig

Was die Unterlage leistet

- **Reblausschutz** (biologisch, ohne Chemie)
- **Anpassung** an Kalk, Trockenheit, Bodentyp
- **Wuchs steuern:** stark (5 BB) für arme Böden, schwach (3309 C) für Qualitätslagen
- **Fruchtbarkeit** und Bewurzelung verbessern

Nachteile

- **Höherer Wasserverbrauch**
- **Teure Vermehrung** (Pfropfrebe statt Steckling)
- **Virosen** werden durch die vegetative Vermehrung übertragen
- **Mehr Arbeit** bei Pflanzung und Pflege

- **Weinbaugürtel: 30 bis 50° Nord und 30 bis 40° Süd**
- **Tropen** (z. B. Thailand): keine Winterruhe, Rebschnitt erzwingt zweimal pro Jahr den Austrieb, **zwei Ernten** im Jahr

A3

Klima & Lage

- **Klimaindizes** (Huglin, Winkler): Temperatursummen der Vegetationsperiode, teilen Anbauggebiete in Wärmezonen
- **Kühle Zonen:** Riesling, Müller-Thurgau. **Heiße Zonen:** Grenache, Carignan, Syrah

MERKE

Ein **kontinentales** Klima (kurze Vegetationsperiode, Frühjahrsfrost-Risiko, unsichere Herbstwitterung) erzeugt deutlich mehr

Jahrgangsschwankung als ein ausgleichendes **maritimes** Klima, in dem das Meer Extreme abpuffert.

Zwei Beispiele, wie Lage Stilistik erzwingt statt nur zu begünstigen:

- **Humboldtstrom, Chile:** Der kalte, nordwärts fließende Strom kühlt die Küstenluft und erzeugt morgendlichen Nebel. Das macht Casablanca und Leyda trotz Chiles insgesamt warmem Breitengrad zu kühlen, für Sauvignon Blanc und Pinot Noir geeigneten Lagen.
- **Washington State, USA:** Die trockenen, sandigen Böden östlich der Kaskaden haben sich für Reblaus (Phylloxera) als ungeeigneter

Lebensraum erwiesen, viele Reben stehen dort bis heute wurzelecht statt gepfropft.

Klimawandel verschiebt vier Dinge gleichzeitig: **Phänologie** (früherer Austrieb, mehr Spätfrostrisiko), **Sorteneignung, Inhaltsstoffe** (mehr Zucker, weniger Säure) und **Wasserbedarf**. Deshalb ist er das zentrale Anpassungsthema im Weinbau.

A4

Boden & Wasserhaushalt

MERKE

Eine Rebe, die leicht unter **moderatem** Wassermangel steht, investiert weniger Energie ins Blattwachstum und mehr in Farb-, Tannin- und Aromabildung. Erst echter, dauerhafter Trockenstress schadet der Qualität.

Permanenter Welkepunkt Bodenwassergehalt, ab dem die Rebe nur noch **nicht nutzbares Totwasser** vorfindet

Feldkapazität Wassermenge, die der Boden **gegen die Schwerkraft** halten kann

Nutzbare Feldkapazität Differenz aus beiden: das Wasser, das die Rebe wirklich bekommt

- **Vulkanböden** (Asche, Bims, Lava, z. B. Santorini): speichern Wasser schlecht, stressen die Rebe, ergeben **mineralische, salzige Weiße mit hoher Säure**
- **Kiesige, tiefgründige Lehm Böden**: speichern viel Winterregen, puffern trockene Sommer, ideal für **kräftige Rote mit verlässlicher Reife**
- **Verteilung schlägt Menge**: in Maule (secano interior) und Itata fallen **600 bis 1.200 mm** fast nur im Winter und laden den Boden auf; alte, kopferzogene País-, Cinsault- und Carignan-Reben kommen so **ohne Bewässerung** durch den Sommer

A5

Erziehung & Rebschnitt

Die Erziehungsform entscheidet über **Belichtung, Durchlüftung und Mechanisierbarkeit**, und damit indirekt über **Stil und Preis** eines Weins. Eine

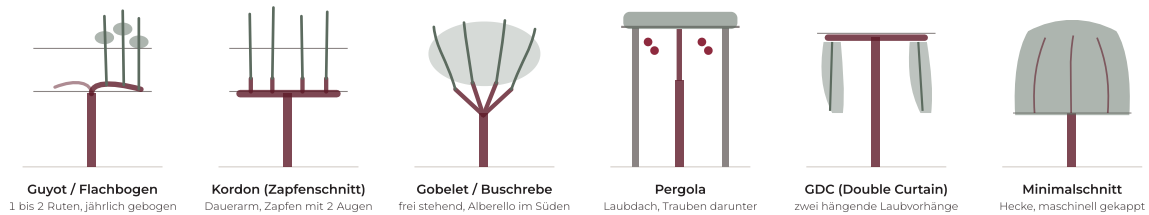
Auswahl der wichtigsten Systeme:

ERZIEHUNGSSYSTEME IM VERGLEICH			
SYSTEM	PRINZIP	STÄRKEN	SCHWÄCHEN
Flachbogen / Guyot	1–2 Fruchtruten, jährlich neu gebogen	Flexibel, für viele Sorten geeignet	Arbeitsintensiv (Biegen, Heften)
Kordon (Zapfenschnitt)	Dauerhafter Armstamm, jährlich nur Zapfen	Bis zu 90 % weniger Schnittzeit, hoher Altholzanteil, gute Frosthärte	Kompaktere Trauben, höheres Botrytisrisiko, ungeeignet für Sorten mit unfruchtbaren Basalaugen (Trollinger, Muskateller)
Pergola (Alto Adige)	Weit ausladendes Dach, hangaufwärts	Sehr hohe, konstante Erträge, gute Belichtung	Kaum mechanisierbar, teure Installation
GDC (Geneva Double Curtain)	Laubwand in zwei hängende Vorhänge geteilt	Vollmechanisierbar, sehr gute Belichtung	Nur für hängend wachsende Sorten
Minimalschnitt	Rebe wächst weitgehend ungeschnitten als Hecke	Starke Arbeitszeiterparnis, kleinbeerig, wenig Botrytis	Erträge schwer kalkulierbar, braucht sonst Ertragskorrektur

KURZ GESAGT

- Die Erziehungsform ist immer ein **Kompromiss** zwischen **Arbeitsaufwand, Mechanisierbarkeit, Belichtung** der Trauben und **Krankheitsdruck**.
- Es gibt **kein System**, das in allen vier Punkten gleichzeitig gewinnt.
- Anschnitthöhe:** Sorten mit **geringer Augenfruchtbarkeit an der Basis** (Trollinger, Muskateller, Portugieser, Traminer) brauchen **lange Fruchtruten statt Kordon**.

- **Schnittreihenfolge:** zuerst die frostempfindlichen **Riesling, Traminer, Chardonnay**, zuletzt **Müller-Thurgau, Silvaner, Dornfelder**.



Dunkel: mehrjähriges Holz (Stamm, Kordonarm, gebogene Rute), grün: diesjährige Triebe. Je mehr Dauerholz ein System hat, desto weniger Handarbeit im Winter, desto kompakter aber oft die Trauben.

A6

Ertragsregulierung & Laubwandmanagement

Zwei Werkzeuge, die oft verwechselt werden: **Winterschnitt** legt die maximale Augenzahl und damit den Ertragsrahmen fest, lange bevor der Austrieb beginnt. **Grün-Lese (Ausdünnen)** korrigiert dagegen mitten in der Saison, sobald die tatsächliche Traubenmenge sichtbar ist, meist zwischen Erbsengröße und Traubenschluss.

Entblättern in der Traubenzone ist das wirksamste Werkzeug, um Aromatik gezielt zu steuern; der **Zeitpunkt** entscheidet über die Richtung:

- **Früh** (vor oder kurz nach der Blüte): stärkere Abhärtung der Beerenhaut, lockerere Trauben, deutlich weniger Botrytis, aber auch geringerer Ertrag.
- **Kurz vor Traubenschluss:** guter Zeitpunkt für Pflanzenschutz, größere Sonnenbrandgefahr.
- **Spät (Reifebeginn):** kaum noch empfohlen, weniger Abhärtung, teils Mostgewichtsverluste.

SOURCE UND SINK

- **Blatt** exportiert Assimilate erst ab etwa **einem Drittel** seiner Endgröße
- **Bis zur Blüte:** Source Altholz und Blätter, Sink Triebspitze und junge Triebe
- **Blüte bis Weichwerden:** Traube, Triebspitze, Wurzel und Geiztriebe konkurrieren
- **Reifephase:** Traube und Holz dominieren als Sink
- **Eingriffe:** Gipfeln verbessert die Befruchtung, Traubenentfernung stärkt Trieb, Reserven und Frostresistenz, Ringeln fördert das Beerenwachstum

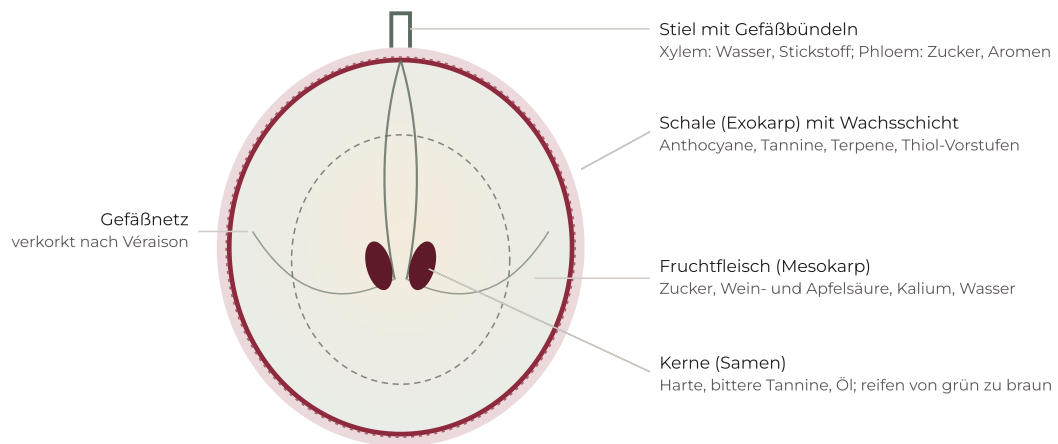
BEISPIEL

Eine **dichte, beschattete Laubwand** in der Traubenzone verzögert und verhindert die Reife: Zucker- und phenolische Reife hinken hinterher, unreife, grasige Methoxypyrazin-Noten bleiben erhalten, und die beschatteten Winteraugen setzen im Folgejahr weniger Blütenanlagen an, die Fruchtbarkeit der Rebe sinkt spürbar.

A7

Reife & Aromenbildung: die wichtigste Tabelle im ganzen Skript

Fast jede Aroma-Diskussion am Tisch („warum schmeckt der nach Stachelbeere, warum nach Paprika?“) lässt sich auf **fünf** Stoffgruppen zurückführen.

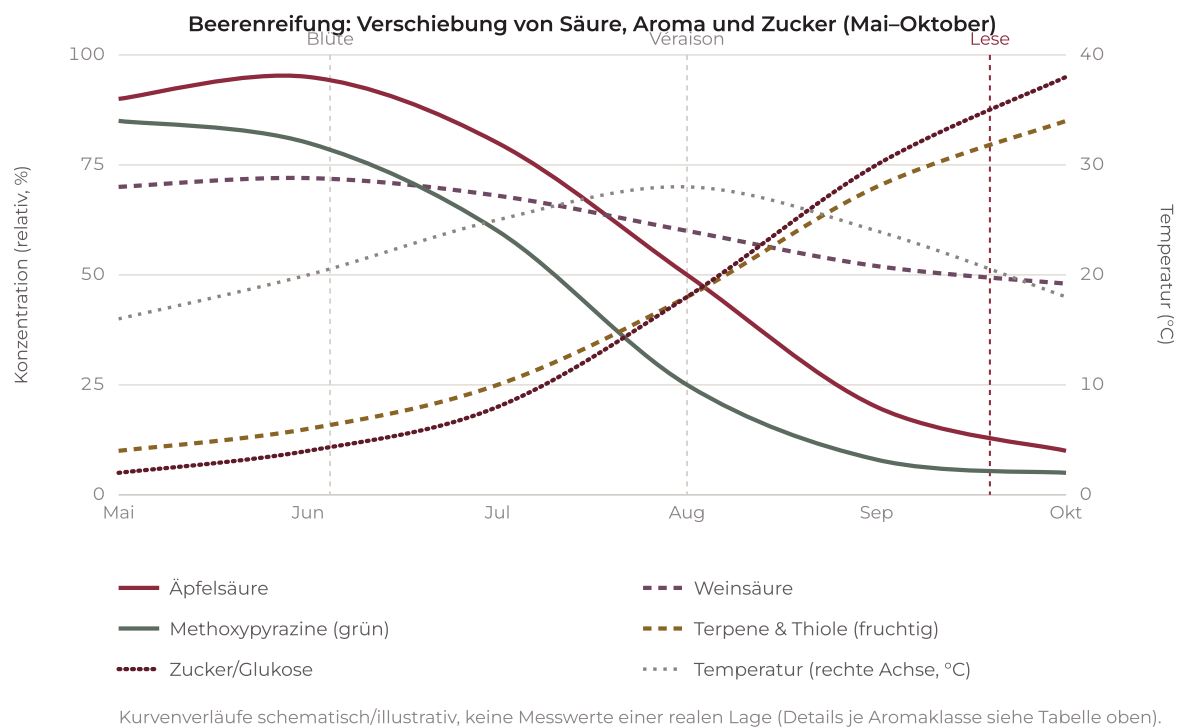


Schale rund 10 % der Beerenmasse, Fruchtfleisch 85 %, Kerne 5 %; kleine Beeren haben mehr Schale je Saft, also mehr Farbe und Tannin.

Wo in der Beere was sitzt: Farbe und die meisten Aromen in der Schale, Zucker und Säure im Fruchtfleisch, harte Tannine in den Kernen. Deshalb entscheidet die Maischestandzeit über Farbe und Struktur eines Rotweins.

AROMASTOFFKLASSEN, IHRE TRÄGER-REBSORTEN UND STEUERUNGSHEBEL

STOFFGRUPPE	AROMAEINDRUCK	LEITSORTEN	WICHTIGSTER HEBEL
Monoterpene	Blumig, fruchtig	Muskateller, Gewürztraminer, Riesling	Lichtabhängig, Wassermangel steigert den Gehalt
Norisoprenoide (β-Damascenon, TDN)	Tropische Frucht / Petrol (TDN)	Riesling (TDN), Sauvignon Blanc, Chardonnay	Beschattung fördert Damascenon, volle Belichtung fördert TDN („Petrolton“)
Methoxypyrazine	Grün, grüne Paprika	Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	Licht baut sie ab, kühle Jahre und frühe Lese erhalten sie
Thiole (Mercaptane)	Cassis, Passionsfrucht, Grapefruit	Sauvignon Blanc vor allem	Gute Stickstoff- und Wasserversorgung fördert sie, nimmt aber mit fortschreitender Reife ab
Rotundon	Schwarzer Pfeffer	Syrah, Grüner Veltliner	Kühle Lagen und Bedingungen begünstigen die Bildung
Tannine (Proanthocyanidine)	Bitterkeit, Adstringenz	alle Rotweinsorten, stärker: Cabernet Franc, Spätburgunder, Grenache, Tempranillo	Werden vor Véraison gebildet, reifen danach, Wassermangel senkt den Gehalt aber verbessert die Extrahierbarkeit
Anthocyane	Rote Farbe	alle Rotweinsorten	Erst nach Véraison gebildet, kühle Nächte kurz danach fördern die Bildung stark



Wie sich Säuren, Grün- und Fruchtaromen, Zucker und Temperatur schematisch über die Vegetationsperiode verschieben, mit Blüte, Véraison und Lese als Orientierungspunkten.

VIER EBENEN DES WEINAROMAS

- **Primäres Traubenaroma:** in der unverletzten Beere
 - **Sekundäres Traubenaroma:** bei Mahlen, Pressen, Maischekontakt gebildet
 - **Gärungsbouquet:** Hefestoffwechsel
 - **Reifungsbouquet:** chemische Reaktionen bei der Alterung
 - **Glykoside:** viele Monoterpene liegen an Zucker gebunden und geruchlos vor; Enzyme (Glykosidasen) setzen sie im Keller frei
 - **Linalool** (Muskateller) ist ab **0,025 mg/l** wahrnehmbar
-
- **Phloem und Xylem:** Zucker und Aromen kommen nach der Blüte über das **Phloem** in die Beere, Wasser und Stickstoff über das **Xylem**. Nach der Véraison verkorkt das Xylem zu etwa der Hälfte, ein Schutz gegen Platzen.
 - **Botrytis** baut **Weinsäure stärker ab als Äpfelsäure**, edelfaule Trauben haben deshalb eine flachere, weichere Säurestruktur.

Wetter, Krankheiten und andere Risiken

HÄUFIGE URSACHEN FÜR EINEN SCHWIERIGEN ANSATZ

PHÄNOMEN	URSACHE	FOLGE IM WEIN
Coulure (Verrieselung)	Kalte, nasse oder nährstoffarme Bedingungen kurz vor/während der Blüte, Blüten fallen unbefruchtet ab	Sehr lockere Trauben, wenige Beeren
Millerandage	Unvollständige Befruchtung nach kalter, nasser Blüte	Trauben mit Mischung aus normalen und kleinen, kernlosen Beeren, ungleichmäßige Reife
Edelfäule (Botrytis cinerea)	Feuchtes Wetter nach Reifebeginn bei reifen, gesunden Beeren	Konzentration, Rosinierung, Basis für Sauternes, TBA, Tokaji
Grauschimmel (unerwünscht)	Feuchtigkeit bei unreifen oder verletzten, kompakten Trauben	Fäulnisnoten, Ertrags- und Qualitätsverlust
Sonnenbrand	Plötzliche starke Freistellung der Traubenzone bei Hitze	Braune, geschrumpfte Beeren an der exponierten Seite

Frostschutz im Weinberg reicht vom späteren Rebschnitt (rund fünf Tage Verzögerung) über **Double Pruning** (sieben bis zehn Tage) bis zu Frostkerzen und Windmaschinen in der Nacht.

Bio & Biodynamie

- **Deutschland:** rund **13,7 %** Ökoweinbau, hinter Frankreich, Spanien, Italien.
Österreich: 25 % (siehe D3)
- **Verbände:** **Ecovin** (größter Bio-Weinbauverband), **Demeter** (biodynamisch: Hornmist, Hornkiesel, Pflicht-Biodiversitätsflächen), dazu Bioland, Naturland; in Österreich BIO AUSTRIA
- **Bodenpflege:** Begrünung statt Herbizid
- **Stickstoff:** Leguminosen statt Mineraldünger

- **Pflanzenschutz:** Kupfer gegen Peronospora (Deutschland max. **3 kg/ha/Jahr**), Schwefel gegen Oidium
- **PIWI-Sorten** senken den Bedarf, erst rund **3 %** der deutschen Rebfläche
- **Vergleichsversuche:** integriert, ökologisch und biodynamisch kaum Unterschiede in Mostgewicht oder Sensorik; Bio-Böden mit mehr biologischer Aktivität und weniger Verdichtung

Quiz: Im Weinberg

5 Fragen zu Teil A, direkt auswerten.

1. Was löst bei der Rebe nach gebrochener Winterruhe den Austrieb aus?

Die Tageslänge allein

Etwa eine Woche mit Temperaturen über 10 °C

Der erste Frühjahrsregen

Steigende Bodenfeuchte

2. Was passiert bei der Véraison?

Die Rebe geht in die Winterruhe

Die Blüte öffnet sich

Farbumschlag und Weichwerden der Beeren, Beginn der Reifephase

Der Austrieb beginnt

3. Welcher Bodentyp liefert typischerweise mineralische, salzige Weißweine mit hoher Säure?

Kiesig-tiefgründiger Lehm

Vulkanische Böden aus Asche, Bims und Lava

Schwarzerde

Sandige Dünen

4. Welche Erziehungsform spart am meisten Schnittzeit, hat aber ein höheres Botrytisrisiko?

Guyot

Kordon (Zapfenschnitt)

Pergola

GDC

5. Welcher Aromastoff riecht nach grüner Paprika und wird durch Licht abgebaut?

Rotundon

Methoxypyrazine

Thiole

Norisoprenoide

0 / 5 beantwortet

Neu starten



B1

Von der Traube zum Wein

- **Ablauf:** Entrappen (optional), Pressung oder Maischestandzeit, alkoholische Gärung (Hefen: Zucker → Alkohol + CO₂)
- **Wilde Hefen** (Schale, Keller): komplexer und ortstypischer, aber unberechenbar. **Reinzuchthefen:** schnell und verlässlich durchgegoren

Säure korrigieren, in beide Richtungen:

- **Chaptalisation** (Zugabe von Zucker vor/während der Gärung) erhöht den potenziellen Alkohol, in kühlen Regionen bei unterreifem Lesegut. Erlaubt z. B. in weiten Teilen Deutschlands und Frankreichs, in warmen Regionen meist verboten.
- **Säuerung** (meist mit Weinsäure) ist in warmen Regionen üblich, weil überreifes Traubengut oft zu wenig Säure für Frische und mikrobiologische Stabilität mitbringt.

Malolaktische Gärung Milchsäurebakterien wandeln **Apfelsäure in Milchsäure** um.
Rotwein: fast immer zugelassen oder gefördert. Aromatische, frische Weißweine: oft bewusst unterdrückt.

Süßreserve Steriler, **unvergorener Traubensaft**, der einem trockenen Wein vor der Füllung zugesetzt wird. Klassisch in Deutschland für halbtrocken und lieblich, ohne die Gärung zu stoppen.

B2

Ausbau & Reifung

- **Holz gibt ab:** Röstaromen, Vanillin, Gerbstoff; **neues Holz** deutlich mehr als mehrfach belegtes
- **Holz lässt durch:** kontrolliert Sauerstoff (Mikro-Oxidation), Tannine werden weicher, Farbe stabiler
- **Feinhefe (Bâtonnage):** Textur, cremige und brotige Noten, klassisch bei weißem Burgund

Fassarten: Größe entscheidet über den Holzeinfluss

Je kleiner das Fass, desto mehr Holz je Liter: ein Barrique hat rund **dreimal so viel Kontaktfläche** pro Liter wie ein Stückfass. Neues Holz gibt in der **ersten Belegung** am meisten ab, ab der **dritten** gilt ein Fass als weitgehend neutral.



Barrique

225 l · Bordeaux

Das Referenzfass. Neu: stark Vanille, Röstung, Tannin; ideal für Cabernet, Merlot, Chardonnay.

Holzkontakt je Liter: 100 % vom Barrique



Pièce

228 l · Burgund

Bauchiger als das Barrique, sonst gleich; Pinot Noir und Chardonnay der Côte d'Or.

Holzkontakt je Liter: 100 % vom Barrique



Tonneau

500 l · Rhône, Barolo modern

Halb so viel Holzkontakt wie Barrique, beliebter Kompromiss für Syrah, Nebbiolo, Grüner Veltliner.

Holzkontakt je Liter: 77 % vom Barrique



Halbstück

600 l · Rheingau, Pfalz

Traditionelles deutsches Weißweinfass, meist gebraucht und neutral; Riesling GG.

Holzkontakt je Liter: 72 % vom Barrique



Fuder

1.000 l · Mosel

Alte Moselgröße, jahrzehntelang belegt, praktisch ohne Holzaroma; nur Mikrooxidation.

Holzkontakt je Liter: 61 % vom Barrique



Stückfass

1.200 l · Rhein, Franken

Großes deutsches Fass, „Doppelstück“ mit 2.400 l; Sur-lie-Ausbau von Silvaner und Riesling.

Holzkontakt je Liter: 57 % vom Barrique



Foudre

3.000 l · Elsass, Rhône, Österreich

Großes stehendes oder liegendes Holz, neutral; in



Botte

5.000 l · Piemont, Toskana

Slawonische Eiche, oft 20 bis 50 Hektoliter; klassischer Barolo und Brunello reifen hier Jahre.

Österreich als „Fass“ für
Veltliner Reserve.

Holzkontakt je Liter: 42 % vom
Barrique

Holzkontakt je Liter: 36 % vom
Barrique

HOLZARTEN UND TOASTING

HOLZ	HERKUNFT, WUCHS	AROMATIK
Französische Eiche	Allier, Tronçais, Nevers, Vosges; engporig, gespalten statt gesägt	Feine Würze, Vanille dezent, seidiges Tannin; teuer (rund 800 bis 1.200 Euro je Barrique)
Amerikanische Eiche	Quercus alba, weitporig, darf gesägt werden	Kräftig: Vanille, Kokos, Dill, süßliche Note; klassisch in Rioja und für Bourbon-Fässer
Osteuropäische Eiche	Ungarn, Slawonien, Kaukasus	Zwischen beiden; slawonische Eiche als große Fässer in Piemont und Toskana
Akazie, Kastanie, Kirsche	Selten, regional	Akazie neutral-frisch für Weißwein, Kastanie tanninreich (Trentino, Portugal)
Toasting	Light, Medium, Medium+, Heavy	Leicht: Holz und Frische; Medium: Vanille, Karamell; Heavy: Rauch, Kaffee, Röstnoten, weniger Holztannin

Ausbauarten kurz angeschnitten

Edelstahl, reduktiv

PRINZIP	Luftdicht, temperaturgesteuert, kein Holz
WIRKUNG	Primärfrucht bleibt erhalten, Frische, Präzision
TYPISCH	Grüner Veltliner Klassik, Sauvignon Blanc, Riesling, Prosecco

Holz, oxidativ kontrolliert

PRINZIP	Mikro-Oxidation durch die Fassporen, Holzaromen je nach Alter und Größe
WIRKUNG	Tannine polymerisieren und werden weicher, Farbe stabil, Komplexität
TYPISCH	Barolo, Bordeaux, Rioja, Chardonnay aus Burgund

Sur lie, Bâtonnage

PRINZIP	Ausbau auf der Feinhefe, Hefe wird aufgerührt
WIRKUNG	Autolyse: Textur, cremige und brotige Noten, Schutz vor Oxidation
TYPISCH	Weißer Burgund, Muscadet sur lie, Champagner-Hefelager

Maischegärung weiß (Orange)

PRINZIP	Weißer Trauben wie Rotwein auf den Schalen vergoren, Tage bis Monate
WIRKUNG	Tannin, Bernsteinfarbe, Tee-, Nuss- und Trockenfruchtnoten
TYPISCH	Friaul, Slowenien (Rebula), Georgien im Qvevri

Amphore, Beton-Ei

PRINZIP	Poröses Material ohne Holzaroma, bei Beton-Eiern permanente Konvektion
WIRKUNG	Mikro-Oxidation wie Holz, aber neutral; Textur und Tiefe
TYPISCH	Qvevri (Georgien), Talha (Alentejo), Tinaja (Spanien), moderne Betonkeller

Kohlensäuremaischung

PRINZIP	Ganze Trauben unter CO ₂ , intrazelluläre Gärung ohne Hefekontakt
WIRKUNG	Sehr fruchtig, wenig Tannin, Banane und Kirsche, früh trinkreif
TYPISCH	Beaujolais Nouveau, teilweise Rhône und Rioja Joven

Tanks, Beton, Amphoren: alle Gebinde ohne Holzaroma

Zwei Fragen entscheiden: **Lässt der Behälter Sauerstoff durch?** und **Gibt er Aroma ab?** Holz tut beides, Edelstahl keines, alles andere liegt dazwischen. Kacheln sortiert von dicht bis atmend.



Edelstahltank

5 bis 5.000 hl · inert

Luftdicht, Kühlmantel, Reinigung einfach. Der Standard für Gärung und reduktiven Ausbau. Nachteil:



Glasballon, Wineglobe

25 bis 400 l · inert

Völlig geschmacksneutral und durchsichtig. Traditionell für oxidative Stile in der Sonne (Rancio, Vin Santo),



GFK-Tank (Polyester)

5 bis 300 hl · inert

Glasfaserverstärkter Kunststoff, günstig, leicht, beschichtet. Reine Lagerung

null Mikro-Oxidation, Weine können reduktiv bleiben.

modern als Wineglobe für Kleinpartien.

von Fasswein, in Italien und Spanien weit verbreitet.



Flextank (HDPE)

200 bis 1.000 l · definiert atmend

Polyethylen mit gezielter Sauerstoffdurchlässigkeit wie ein zwei- bis dreifach belegtes Barrique, ohne Holzt. Australien, USA.



Steinzeug, Keramik-Ei

250 bis 600 l · gering atmend

Hochgebrannter Ton (Clayver), dichter als Amphore, kein Erdton. Kugel- oder Eiform, beliebt bei Naturweinwinzern für Weißwein.



Beton-Ei

600 bis 1.600 l · gering atmend

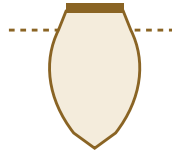
Die Form erzeugt eine dauernde Konvektion, die Feinhefe bleibt in Schwebe: Bâttonnage ohne Rühren. Textur und Fülle ohne Holzaroma.



Betontank, Betonbecken

20 bis 500 hl · gering atmend

Temperaturträge und mikroporös, seit den 1950ern in Bordeaux (Pétrus) und der Rhône, mit Epoxid oder Weinstein ausgekleidet. Comeback für Gärung und Ausbau.



Qvevri (Georgien)

300 bis 3.000 l · atmend

Ton, mit Bienenwachs versiegelt, bis zum Hals im Boden vergraben: konstante Temperatur. Maischegärung samt Stielen in Kachetien, UNESCO-Kulturerbe seit 2013.



Tinaja (Spanien)

200 bis 2.000 l · atmend

Tonkrug aus La Mancha und Montilla, oben offen oder mit Glocke. Traditionell für Grundweine unter Flor, heute Naturwein-Revival.



Talha (Alentejo)

500 bis 2.000 l · atmend

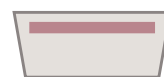
Römische Tradition, innen mit Pez (Harz-Wachs-Mischung) ausgekleidet. Vinho de Talha DOC, am 11. November (São Martinho) wird der Krug angestochen.



Anfora, Dolium (Italien, Frankreich)

100 bis 800 l · atmend

Terracotta aus Impruneta oder Tava, teils mit Henkeln. Moderne Amphoren-Bewegung in Friaul, Toskana, Sizilien und im Languedoc.



Lagar (Granit)

Gärgefäß · offen

Flaches Granitbecken im Douro, in dem Port-Trauben mit den Füßen getreten werden: schnelle, schonende Extraktion vor dem Aufspritzen. Kein Reifegebilde.

GEBINDE IM VERGLEICH: SAUERSTOFF, AROMA, TEMPERATUR

GEBINDE	SAUERSTOFFZUTRITT	AROMAABGABE	TEMPERATUR	ÜBLICHE
Edelstahl	keiner (reduktiv)	keine	Kühlmantel, exakt steuerbar	5 hl bis 500 hl
Glas (Ballon, Wineglobe)	keiner	keine	träge, lichtempfindlich	25 bis 400 hl
Kunststoff GFK (Polyester)	keiner bis minimal	keine bei intakter Beschichtung	träge	5 bis 300 hl
Kunststoff HDPE (Flextank)	definiert, wie ein gebrauchtes Barrique	keine	träge	200 bis 500 hl
Steinzeug, Keramik (Clayver)	gering	keine	träge	250 bis 500 hl
Beton (Ei, Tank)	gering bis mittel, je nach Auskleidung	keine; ohne Auskleidung leicht mineralischer Eindruck	sehr träge, stabil	600 l (Ei) bis 500 hl (Tank)
Ton: Qvevri, Tinaja, Talha, Dolium	mittel bis hoch, je nach Brand und Auskleidung (Bienenwachs, Harz, Epoxid)	keine bis leicht erdig	im Boden vergraben sehr stabil	100 bis 500 hl
Holz, gebraucht	mittel	gering	träge	225 bis 500 hl

GEBINDE	SAUERSTOFFZUTRITT	AROMAABGABE	TEMPERATUR	ÜBLICHE
Holz, neu	mittel bis hoch (klein)	stark: Vanille, Röstung, Tannin	träge	225 bis

GÄREN IST NICHT REIFEN

- **Für die Gärung** zählen **Temperaturkontrolle und Zugang zur Maische**: offene Holzbottiche und Gärständer (cuve tronconique), Edelstahltanks mit Kühlmantel, Betonbecken, in Portugal die **Granit-Lagares** zum Treten der Port-Trauben, kleine offene Bins für Kleinstpartien.
- **Für die Reifung** zählen **Sauerstoff und Aroma**: Fass, Beton, Ton und Tank.
- **Viele Weine wechseln nach der Gärung das Gebinde.**

B3

Stilrichtungen jenseits vom trockenen Stillwein

Schaumwein

TRADITIONELL	Zweite Gärung in der Flasche (Champagne, Crémant, Cava)
TANKGÄRUNG	Zweite Gärung im Drucktank (Prosecco)
ASTI-METHODE	Einmalige Gärung im Tank, unterbrochen, Restsüße und CO ₂ ; bleiben erhalten

Edelsüße Weine

BOTRYTIS	Sauternes, TBA, Tokaji Aszú
PASSITO	Am Stroh/Gestell getrocknete Trauben (Amarone, Recioto, Vin Santo)
EISWEIN	Gefroren gelesen und gepresst
SÜSSRESERVE	Siehe B1, kein Restsüße-Stopp der Gärung nötig

Recioto vs. Amarone

GEMEINSAM	Beide aus am Gestell getrockneten Valpolicella-Trauben
AMARONE	Durchgegoren, trocken, kräftig

Orange-Wein

PRINZIP	Weißer Trauben werden wie Rotwein auf der Maische vergoren , Tage bis Monate
---------	---

RECIOTO

Gärung früh gestoppt,
süß

FOLGE

Farbe von Bernstein bis
Kupfer, **spürbares
Tannin**, oxidative Noten,
Nuss und Dörrobst

HERKUNFT

Georgien (Qvevri, seit
Jahrtausenden), Friaul
und Slowenien als
moderne Treiber

SERVICE

Wie ein leichter Rotwein
behandeln: **12 bis 14 °C**,
größeres Glas, verträgt
kräftige Speisen

Rosé: drei Wege

DIREKTPRESSUNG Rote Trauben werden
sofort gepresst, nur
Minuten
Schalenkontakt; sehr
blass, Provence-Stil

SAIGNÉE Nach kurzer
Maischestandzeit
wird ein Teil Most
abgezogen; kräftiger,
Nebenprodukt der
Rotweinkonzentration

VERSCHNITT Rot- und Weißwein
mischen, in der EU
**nur beim
Schaumwein erlaubt**
(Rosé-Champagner)

FARBE Sagt nichts über die
Süße: Ein blasser
Provence-Rosé und
ein dunkler Saignée
können beide trocken
sein

Rosé (Tavel)

REGION Südliches Rhôneetal

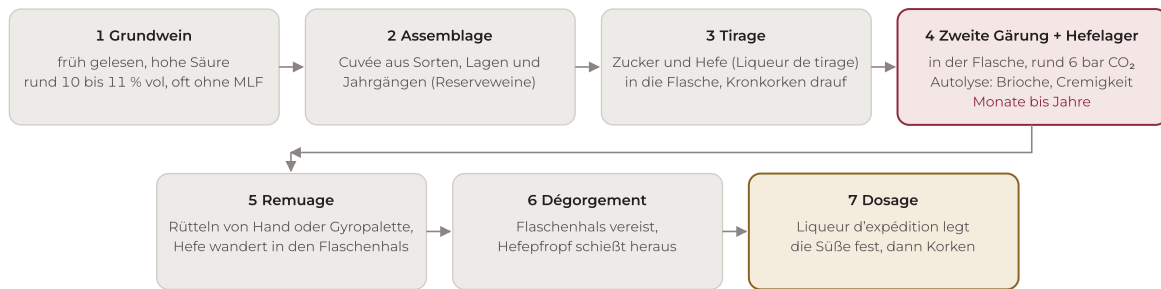
BESONDERHEIT Einzige zulässige
Farbe ist ein kräftiger,
trockener Rosé aus
alten Grenache-Reben

B4

Schaumwein: Champagner, deutscher Sekt, Sekt Austria

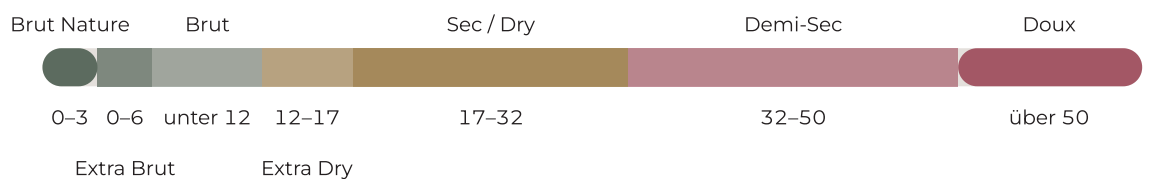
Perlen entstehen immer gleich: **Zucker plus Hefe im geschlossenen Behälter**,
das CO₂ kann nicht entweichen. Der Unterschied zwischen **4 und 40 Euro** liegt

darin, **wo** diese zweite Gärung stattfindet und **wie lange** der Wein danach **auf der Hefe** liegt.



Die Méthode traditionnelle in sieben Schritten. Schritt 4 macht den Unterschied: Je länger die Hefe in der Flasche bleibt, desto feiner die Perlage und desto mehr Brioche und Nuss statt Apfel und Birne.

- **Tankgärung** (Charmat/Martinotti): Schritt 4 im Drucktank, Wochen statt Jahre, Frucht statt Hefe. Prosecco, die meisten Sekte; Asti nur mit einer unterbrochenen Gärung
- **Transvasierverfahren**: Flaschengärung, dann Umfüllen in den Tank zum Filtern
- **Méthode ancestrale / Pét-Nat**: die erste Gärung wird in der Flasche beendet, meist ungefiltert, wenig Druck



Restzucker in g/l nach der Dosage. „Extra Dry“ ist süßer als „Brut“, die häufigste Verwechslung an der Bar.

Dosage-Stufen: Die Begriffe stammen aus einer Zeit, in der Champagner deutlich süßer getrunken wurde, deshalb heißt „trocken“ (Sec) heute bis zu 32 g/l.

Jede Karte: Methode · Hefelager · Flaschendruck. Klick öffnet Sorten, Stufen und Regeln.

Champagner

FRANKREICH · AOC

Flaschengärung

15 / 36 Monate

6 bar

- **Sorten:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (plus 4 historische)
- **Hefelager:** gesetzlich mind. 12 Monate, in der Praxis **15 Monate** für Jahrgangslose (NV), **36 Monate** für Jahrgangschampagner
- **Regeln:** nur aus der Champagne, Ganztraubenpressung (max. 102 l aus 160 kg)
- **Stile:** Blanc de Blancs (nur weiß), Blanc de Noirs (nur rot), Rosé auch durch Verschnitt erlaubt

Crémant

FRANKREICH & LUXEMBURG · AOC

Flaschengärung

ab 9 Monate

mind. 3,5 bar

- **Sorten:** regionsabhängig: Elsass Pinot Blanc und Riesling, Loire Chenin, Burgund Chardonnay und Pinot Noir
- **Hefelager:** mind. **9 Monate**, insgesamt 12 Monate bis zum Verkauf
- **Regeln:** acht französische Crémant-AOC plus Luxemburg, Ganztraubenpressung, Handlese

Sekt

DEUTSCHLAND

meist Tankgärung

ab 90 Tage

mind. 3,5 bar

- **Sorten:** beliebig, oft Riesling und Burgunder
- **Hefelager:** Tankgärung **90 Tage**, Flaschengärung **9 Monate**
- **Sekt:** darf aus EU-Grundwein sein, mind. 10 % vol
- **Deutscher Sekt:** nur deutscher Grundwein
- **Sekt b.A.:** aus einem Anbaugebiet, mit Prüfnummer
- **Winzersekt:** eigene Trauben, traditionelle Flaschengärung, 9 Monate Hefelager
- **VDP.Sekt:** mind. 15 Monate, Prestige 36

Sekt Austria

ÖSTERREICH · G.U.

Flasche ab Reserve

9 / 18 / 36 Monate

mind. 3,5 bar

- **Sorten:** Qualitätsweinsorten aus einem Bundesland
- **Klassik:** alle Methoden erlaubt, **9 Monate** Hefelager
- **Reserve:** traditionelle Flaschengärung, **18 Monate**
- **Große Reserve: 36 Monate**, Trauben aus einer Gemeinde, Handlese, Ganztraubenpressung, frühestens 36 Monate nach der Lese im Handel
- **Seit 2015** mit rot-weiß-roter Banderole

Cava

SPANIEN · DO

Flaschengärung

9 / 18 / 30 / 36 Monate

mind. 3,5 bar

- **Sorten:** Macabeo, Xarel·lo, Parellada; Chardonnay, Pinot Noir
- **Stufen:** Guarda **9**, Reserva **18**, Gran Reserva **30**, Paraje Calificado **36 Monate**
- **Regeln:** rund 95 % aus dem Penedès; Guarda Superior (Reserva und höher) ab 2025 nur aus Bio-Trauben

Prosecco

ITALIEN · DOC / DOCG

Tankgärung

wenige Wochen

ab 3 bar

- **Sorte:** Glera, mind. 85 %
- **Stil:** Frucht statt Hefe, meist Brut bis Extra Dry
- **Druck:** Spumante ab **3 bar**, Frizzante **1 bis 2,5 bar**
- **Spitze:** Superiore DOCG aus Conegliano-Valdobbiadene, Cartizze

Franciacorta

ITALIEN · DOCG

Flaschengärung

18 / 30 / 60 Monate

6 bar, Satèn 5

- **Sorten:** Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
- **Stufen:** mind. **18 Monate**, Millesimato **30**, Riserva **60**
- **Besonderheit:** Italiens Champagner-Antwort aus der Lombardei
- **Satèn:** nur aus weißen Sorten, geringerer Druck (rund **5 bar**), dadurch weicher

WIE CHAMPAGNER MIT DEM ALTER RIECHT

- **2 bis 3 Jahre (jugendlich):** Zitrus, grüner Apfel, weiße Blüten, bei Pinot Noir rote Beeren und Veilchen.
- **3 bis 6 oder 8 Jahre (reif):** Brioche, Mandel, Honig, Trockenfrüchte, kandierte Früchte.
- **über 6 bis 8 Jahre (komplex):** Toast, Lebkuchen, Kaffee, Kakao, Pilz, Unterholz, Rosine.
- **Grundregel:** Je länger auf der Hefe, desto weiter rutscht das Profil von **Frucht** zu **Gebäck und Röstaromen**.

FÜR DIE KARTE

- **Gärort:** Flasche oder Tank
- **Hefelagerdauer:** Monate bis Jahre, sichtbar an Autolyse-Noten und feiner Perlage
- **Dosage:** Brut Nature bis Doux
- **Preis** folgt dieser Skala fast linear, weil Hefelager Kapital bindet: Champagner und Große Reserve am einen Ende, Prosecco Frizzante am anderen

Quiz: Im Keller

5 Fragen zu Teil B, direkt auswerten.

1. Was ist Chaptalisation?

Säurezugabe zur Frischeverbesserung

Zuckerzugabe vor/während der Gärung zur Alkoholerhöhung

Sterilisation des Traubenmosts

Zusätzliche Fassreifung

2. Wofür wird Süßreserve eingesetzt?

Um die Gärung vorzeitig zu stoppen

Um einen fertigen, trockenen Wein vor der Füllung nachzusüßen

Um die Säure zu senken

Um die Farbe zu stabilisieren

3. Was bewirkt die malolaktische Gärung?

Umwandlung von Apfelsäure in Milchsäure

Umwandlung von Zucker in Alkohol

Entfernung von Gerbstoffen

Extraktion von Farbe

4. Was unterscheidet Recioto von Amarone?

Recioto ist durchgegoren und trocken

Recioto wird früh gestoppt und bleibt süß

Amarone ist ein Schaumwein

Amarone stammt nicht aus getrockneten Trauben

5. Welche Schaumwein-Methode nutzt eine zweite Gärung im Drucktank?

Traditionelle Methode

Tankgärung (Charmat)

Asti-Methode

Méthode ancestrale

0 / 5 beantwortet

Neu starten



TEIL C

Weinrecht & Klassifikationen

C1

Qualitätssysteme im Vergleich: Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland, Österreich

Alle fünf Länder bauen auf denselben **drei EU-Stufen** auf (**ohne Herkunft, g.g.A., g.U.**), unterscheiden sich aber darin, was sie **innerhalb der g.U.** staffeln: **Herkunft** (Frankreich, Italien, Spanien), **Traubenreife** (Deutschland, Österreich) oder beides.

Qualitätspyramiden

Land wählen oder alle nebeneinander; Klick auf eine Stufe zeigt Anforderungen, Umfang und Beispiele.

Alle im Vergleich

Frankreich

Italien

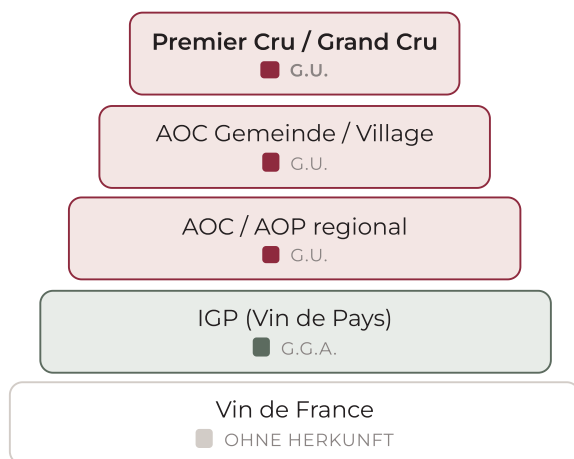
Spanien

Deutschland

Österreich

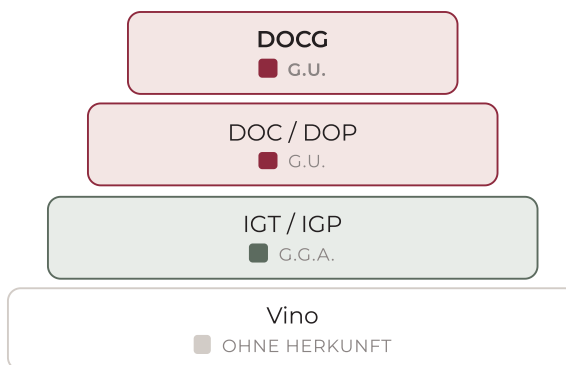
■ Ohne Herkunft ■ g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ■ g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung)

Frankreich



Parallel: Cru-Systeme regional statt national: Bordeaux 1855 (Châteaux, nach Preis), Saint-Émilion (alle 10 Jahre neu), Burgund (Climats), Champagne (Gemeinden)

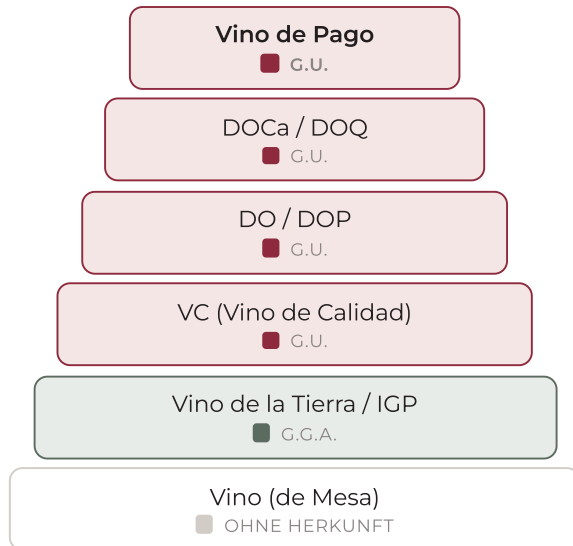
Italien



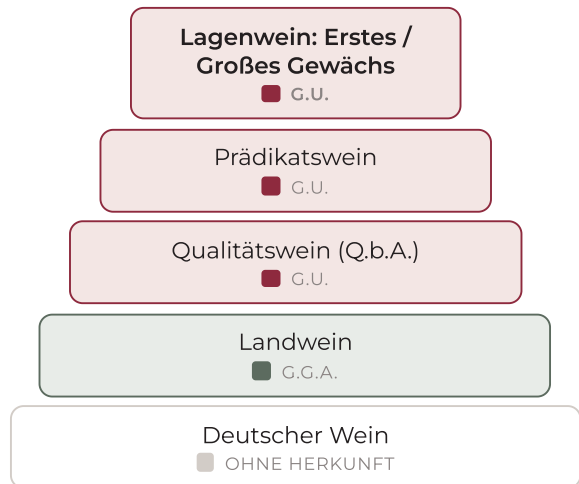
Parallel: Zusätze statt Stufen: Classico (historischer Kern), Superiore (mehr Alkohol, weniger Ertrag), Riserva (längere Reifung); Einzellagen als MGA (Barolo, Barbaresco) oder UGA (Chianti Classico Gran Selezione)

Spanien

Deutschland

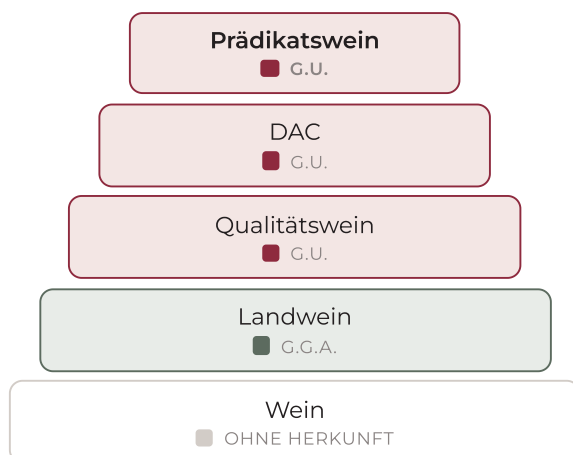


Parallel: Reifestufen quer zur Herkunft: Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva (Mindestzeiten in Fass und Flasche); Rioja seit 2017 zusätzlich Vino de Zona, Vino de Municipio, Viñedo Singular



Parallel: VDP-Klassifikation (privatrechtlich, rund 200 Güter): Gutswein, Ortswein, Erste Lage, Große Lage; GG (Großes Gewächs) = trockener Wein aus Großer Lage

Österreich



Parallel: Vinea Wachau (Steinfeder, Federspiel, Smaragd nach Alkohol), Österreichische Traditionsweingüter (Erste Lage); seit 2023 gesetzlich Erste Lage und Große Lage für DAC-Rieden möglich

MERKE

- **Romanisch:** die Spitze misst die **Enge der Herkunft** (Lage, Gut, Gemeinde).
- **Germanisch:** die Spitze misst das **Mostgewicht bei der Lese**.
- Deshalb ist „**Prädikat**“ **keine Herkunfts-** und „**Grand Cru**“ **keine Reifeaussage**.
- Beide Länder **ziehen mit Herkunftspyramiden nach** (Ort, Lage, DAC-Ried).

Ertrags- und Pflanzregeln: die zweite Hälfte des Weinrechts

HEKTARHÖCHSTERTRAG

- **Vermarktungsgrenze, keine biologische Größe**
- **Österreich:** 10.000 kg bzw. 7.500 l je Hektar für Land-, Qualitäts- und Prädikatswein sowie Wein ohne Herkunft mit Sorte und Jahrgang
- **Überschreitung:** gesamte Ernte wird zu Wein ohne Sorte und Jahrgang deklassiert
- **Frankreich** staffelt je Appellation, **Deutschland** liegt deutlich höher, die **Neue Welt** kennt keine Grenze

HEKTARHÖCHSTERTRÄGE IM VERGLEICH (BASISERTRAG IN HL/HA; F, I, E, D: AUF ANTRAG BIS 20 % MEHR)

HERKUNFT	HL/HA	HERKUNFT	HL/HA
Chambertin Grand Cru	35	Chianti Classico, Brunello, Barolo	55
Pomerol, Pommard 1er Cru, Montrachet	40	Chianti, Bordeaux, Beaujolais	65
Pauillac, Margaux, Saint-Émilion	45	Österreich (alle Gebiete)	70
Côtes du Rhône, Languedoc	50	Elsass, Collio, Wallis	80
Champagne, Rioja, Ribera del Duero	60	Rheingau, Soave, Genf	90–100
Mosel	125	Kalifornien, Südafrika, Australien	keine Grenze

ANBAUREGELUNG

- **2016:** Pflanzrechte durch Genehmigungssystem ersetzt
- **Wiederbepflanzung** nach Rodung: flächengleich frei
- **Neuanpflanzung:** jährlich höchstens 1 % der Rebfläche (Österreich max. 445 ha, Deutschland nutzt den niedrigeren Satz von 0,3 %)
- **Gültig bis 2030**

Hintergrund der Pyramiden: Die **EU-Weinmarktreform 2008** hob die Gleichwertigkeit von germanischem Mostgewichts-System und romanischem Herkunftsansatz auf und machte die Herkunft zum alleinigen Maßstab: „**je kleiner die Herkunft, desto höher die Qualität**“. Deutschland zog mit dem Weingesetz 2021 nach, Österreich über DAC und Riedenklassifikation (siehe C4).

C2

Frankreich

Lieu-dit

Benannte Einzellage, markiert die Herkunft innerhalb einer Appellation, **ohne eigene Rechtsstufe**

- Climat** Burgundische Einzellage mit eigenem Terroir-Charakter, **über 1.200** zwischen Dijon und Maranges, UNESCO-Welterbe
- Chablis Grand Cru** Rechtlich **eine einzige AOC**, unterteilt in sieben Climats: Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Preuses, Valmur, Vaudésir

BORDEAUX 1855: FÜNF RÄNGE, SEIT ÜBER 150 JAHREN FAST UNVERÄNDERT

RANG	BEISPIELE
Premier Cru	Lafite, Latour, Margaux, Haut-Brion (Graves!), Mouton-Rothschild (seit 1973)
Deuxième bis Cinquième Cru	56 weitere Châteaux, überwiegend im Médoc

- **1855 nach Marktpreis, nicht nach Terroir** klassifiziert, deshalb bis heute praktisch unverändert
- **Nur linkes Ufer:** Médoc plus Haut-Brion aus Pessac-Léognan (Graves)
- **Rechtes Ufer** (Saint-Émilion, Pomerol) hat eigene Systeme; Saint-Émilion wird regelmäßig überarbeitet
- **Burgund:** Côte de Beaune (Süden) = weißes Herz (Chardonnay), Côte de Nuits (Norden) = rotes Herz (Pinot Noir) mit Vosne-Romanée, Romanée-Conti, La Tâche, Richebourg
- **Nördliche Rhône:** Weißwein aus **Marsanne und Roussanne** (Hermitage, Crozes, Saint-Joseph); Condrieu und Teile von Côte-Rôtie reine Viognier-Domäne
- **Südliche Rhône:** Grenache-Blends (Châteauneuf-du-Pape)
- **Elsass:** strengste Sortenregel Europas, „Alsace Riesling“ heißt **100 %** Riesling

C3

Italien

- **Stufen:** Vino, IGT, DOC, DOCG (Pyramide in C1)
- **Chianti Classico Gran Selezione:** höchste Stufe, Trauben aus Estate-Anbau, mind. **30 Monate** Reifung, mehr als Riserva
- **Barolo und Barbaresco: 100 % Nebbiolo**
- **Primitivo** (Manduria) = Zinfandel = Crljenak Kaštelanski; der Name meint die **frühe Reife**, die im heißen Sommer schnell hohe Mostgewichte und

ungleich reife, teils rosinierte Beeren bringt

C4

Deutschland & Österreich

- **Sortenangabe:** EU-Grundregel mind. **85 %** der genannten Sorte; Deutschland und Österreich für Qualitäts- und Landwein
- **DAC-Leitsorten** (z. B. Kamptal DAC) oft strenger: **100 %**
- **Chile seit 2011** (Vergleich): drei transversale Zusätze **Costa** (küstennah, kühl), **Andes** (Andenausläufer, große Tag-Nacht-Amplitude), **Entre Cordilleras** (abgeschirmte, wärmste Zentralebene)

Österreich im Detail: Mostgewicht, DAC, Riedenklassifikation

Zwei Kriterien entscheiden über die Kategorie: die **Herkunft der Trauben** und das **Mostgewicht in °KMW** (Klosterneuburger Mostwaage, 1 °KMW entspricht etwa 1 % Zucker im Most). Ab Qualitätswein ist die **staatliche Prüfnummer** Pflicht.

KATEGORIEN NACH HERKUNFT UND MOSTGEWICHT

KATEGORIE	MIND. °KMW	MIND. ALKOHOL	HERKUNFT	BESONDERHEITEN
Wein (ohne Herkunft)	10,7	8,5 % vol	nur „Österreich“	Sorte und Jahrgang nur bei eingehaltenem Hektarhöchster Zusätze „Bergwein“ (über 26 % Hangneigung) und „Heuriger“ erlaubt g/l Säure
Landwein	14	8,5 % vol	100 % aus Weinland, Steirerland oder Bergland	Qualitätswein Hektarhöchster eingehalten
Qualitätswein	15	9 % vol	ein einziges Weinbaugebiet	staatliche Prüfnummer nach Analyse und Verkostung, Herstellung im Gebiet oder angrenzend; Prädikatswein nur 5 % vol
Kabinett	17	max. 12,9 % vol	wie Qualitätswein	keine Anreicherung keine Süßung, nur 9 g/l Restzucker Österreich ein Qualitätswein-Zusatz , kein Prädikat
DAC	15	9 % vol	ein DAC-Gebiet	gebietstypische Qualitätswein nach DAC-Verordnung Kostkommission prüft die Typizität

PRÄDIKATSWEINSTUFEN IN ÖSTERREICH (KEINE ANREICHERUNG, RESTSÜSSE NUR DURCH GÄRUNTERBRECHUNG)

PRÄDIKAT	MINDEST-°KMW	ENTSPRICHT °OE	LESEGUT
Spätlese	19	94	Vollreife Trauben
Auslese	21	105	Ausgelesene Trauben, unreife und kranke Beeren aussortiert
Beerenauslese	25	127	Überreife und edelfaule Beeren
Eiswein	25	127	Bei Lese und Pressung gefroren
Strohwein / Schilfwein	25	127	Mind. drei Monate auf Stroh/Schilf gelagert oder aufgehängt
Trockenbeerenauslese	30	156	Größtenteils edelfaul, eingeschrumpft; aus Rust auch „Ausbruch“

DAC IN EINEM SATZ

DAC (Districtus Austriae Controllatus): Der Gebietsname steht nur auf Weinen, die dem **typischen Stil des Gebiets** entsprechen, geprüft von einer **Kostkommission**. Alles andere aus demselben Gebiet läuft unter dem Bundesland (z. B. Niederösterreich).

Was eine DAC-Verordnung regelt:

- **Leitsorten** und Stilprofil (Geruch, Geschmack, bis zur Farbe)
- **Anbau und Ernte:** Handlese Pflicht in den steirischen Gebieten, in Rust und in der Wachau
- **Alkohol und Restzucker** je Stufe oder Sorte
- **Frühester Verkaufstermin** und Regulierung des Begriffs „Reserve“
- **Herkunftspyramide:** Gebietswein, Ortswein, Riedenwein

DAC-CHRONOLOGIE: 18 GEBIETE SEIT 2003

JAHR	GEBIETE
2003	Weinviertel (Reserve-Stufe ab 2009)
2006	Mittelburgenland, Traisental
2007	Kremstal
2008	Kamptal
2009	Leithaberg
2010	Eisenberg
2012	Neusiedlersee (Süßwein seit 2020)
2013	Wiener Gemischter Satz
2018	Südsteiermark, Vulkanland Steiermark, Weststeiermark, Rosalia
2019	Carnuntum
2020	Wachau, Ruster Ausbruch
2022	Wagram
2023	Thermenregion

RIEDENKLASSIFIKATION

- **Verordnung Juni 2023** nach zehnjährigem Prozess
- **Erste Lage / Große Lage** nur für DAC-Weine aus Gebieten mit definierter Dreistufigkeit (Gebiet, Ort, Ried), Handlese, geringerer Ertrag
- **Prüfung** durch das Nationale Weinkomitee: historische Bedeutung, Homogenität von Boden, Klima und Exposition, Vermarktungswert, Bewertungen
- **Vorarbeit:** Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW) mit rund 120 Ersten Lagen

BIO IN ÖSTERREICH

- **EU-Bio-Verordnung** ist die Untergrenze: „bio“ nur bei Einhaltung, zertifizierter Bio-Wein muss zu **100 % aus biologischen Trauben** stammen.
- **Österreich geht darüber hinaus**, etwa beim **Kupfereinsatz** im Pflanzenschutzgesetz.
- Dazu strengere **Verbandsrichtlinien** wie **BIO AUSTRIA**, der größte Biobauern-Verband Europas.
- **25 % der österreichischen Weingartenfläche** sind 2025 biologisch bewirtschaftet (Zahlen in D3).

C5

Spanien

Reifestufen quer zur Herkunft (Rioja und viele andere DO), Mindestzeiten für Rotwein:

Joven	ohne oder mit kurzer Holzreife, im Jahr nach der Ernte im Handel
Crianza	2 Jahre gesamt, davon mind. 1 Jahr Fass
Reserva	3 Jahre gesamt, davon mind. 1 Jahr Fass
Gran Reserva	5 Jahre gesamt, davon mind. 2 Jahre Fass

C6

Neue Welt

USA: Estate Bottled	Alle Trauben von eigenen oder selbst bewirtschafteten Flächen innerhalb der genannten AVA , Vinifikation und Abfüllung am selben Ort
Australien: Hierarchie	State → Zone → Region → Sub-region . Eine Region muss klimatisch und geografisch homogen sein, eine Zone nicht: Barossa Valley (warm, Talboden) und Eden Valley (kühler, höher) sind zwei Regions in der Zone „Barossa“
Südafrika: Binnenland	Distrikte wie Worcester (Breede River Valley) werden aus Breede River und Brandvlei Dam bewässert , hohe Erträge an Chenin Blanc und Colombard liefern die neutrale, säurereiche Basis für KWV-Brandy

Quiz: Weinrecht & Klassifikationen

5 Fragen zu Teil C, direkt auswerten.

1. Was ist ein lieu-dit?

Eine offizielle Qualitätsstufe über der Appellation

Eine benannte Einzellage ohne eigene Rechtsstufe

Eine traditionelle Rebsorte

Eine Ausbaumethode

2. Wie viele Climats hat der Chablis Grand Cru?

5

7

9

40

3. Welche zwei Rebsorten dominieren die Weißweine von Hermitage, Crozes-Hermitage und Saint-Joseph?

Marsanne und Roussanne

Viognier und Clairette

Chardonnay und Aligoté

Grenache Blanc und Picpoul

4. Was zeichnet die Chianti Classico Gran Selezione gegenüber der Riserva aus?

Kürzere Pflichtreifung

Estate-Trauben und mindestens 30 Monate Reifung

Nur 100 % Sangiovese, sonst keine weiteren Regeln

Nur eine einzige zugelassene Einzellage

5. Wann darf ein US-Wein „Estate Bottled“ tragen?

Bei mindestens 95 % Vertragstrauben aus der AVA

Wenn eigene/bewirtschaftete Trauben aus der genannten AVA vor Ort vinifiziert und abgefüllt werden

Bei Reifung von mindestens zwei Jahren im Weingut

Bei Herkunft aus einer einzigen registrierten Einzellage

0 / 5 beantwortet

Neu starten



TEIL D

Regionen-Steckbriefe

D1

Europakarte: Anbauggebiete im Überblick

185 Einträge in 37 Ländern auf einer echten Karte, vom Douro bis nach Kachetien. **Klick auf einen Punkt** öffnet den Steckbrief direkt über der Karte, **Suche und Länderfilter** grenzen die Punkte ein.

Alle

Frankreich

Italien

Spanien

Deutschland

Österreich

Portugal

Ungarn

Kroatien

Slowenien

Rumänien

Bulgarien

Griechenland

Vereinigtes Königreich

Schweiz

Tschechien

Slowakei

Belgien

Niederlande

Luxemburg

Dänemark

Schweden

Norwegen

Irland

Serbien

Bosnien und Herzegowina

Montenegro

Kosovo

Albanien

Nordmazedonien

Moldau

Ukraine

Zypern

Malta

Türkei

Georgien

Armenien

Aserbaidshan



Zoomen mit den Tasten rechts oben, Doppelklick, Strg/⌘ + Mausrad oder zwei Fingern; ziehen zum Verschieben. Ab etwa 3-facher Vergrößerung erscheinen die Namen automatisch (maximal 12-fach). Volle Punkte sind Weinbauregionen oder Appellationen, hohle Punkte Bezirke, Orte oder Einzellagen innerhalb einer Region (Ebene steht im Steckbrief). Ländergrenzen nach Natural Earth (vereinfacht, Mercator), Rebflächen gerundete Näherungswerte je Anbaugebiet bzw. Appellation, Madeira/Azoren und der Kaukasus liegen in eigenen Einschüben.

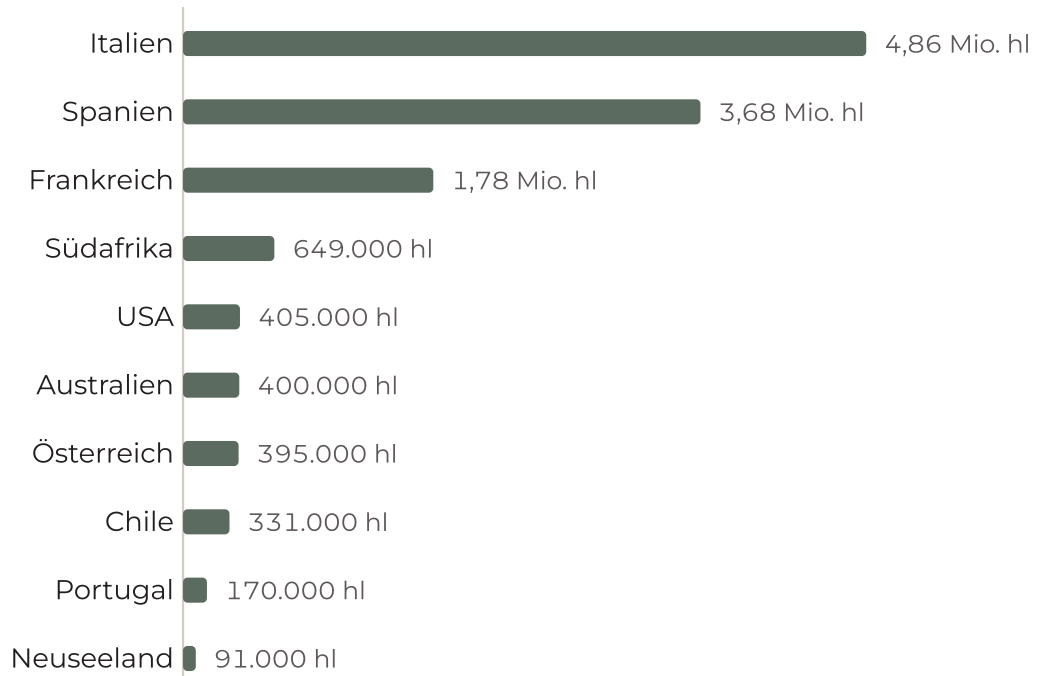
D2

Deutschlands Weinimporte: die Zahlen hinter der Weinkarte

Amtliche Zahlen (**Deutscher Wein Statistik, Basis 2022**) zeigen, aus welchen Ländern der Großteil des in Deutschland getrunkenen „ausländischen“ Weins stammt:

TOP 10 IMPORTLÄNDER NACH MENGE (2022, HEKTOLITER)

LAND	MENGE	TYPISCHE SORTEN
Italien	4,86 Mio. hl	Pinot Grigio, Prosecco, Montepulciano
Spanien	3,68 Mio. hl	Tempranillo, Airén, Verdejo
Frankreich	1,78 Mio. hl	Bordeaux-Blends, Burgund
Südafrika	649.000 hl	Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon
USA	405.000 hl	Chardonnay, Zinfandel
Australien	400.000 hl	Shiraz, Chardonnay
Österreich	395.000 hl	Grüner Veltliner
Chile	331.000 hl	Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc
Portugal	170.000 hl	Vinho Verde, Douro-Blends
Neuseeland	91.000 hl	Sauvignon Blanc



Importmenge 2022 nach Land, linear skaliert: Italien und Spanien dominieren die Menge klar vor allen anderen Herkünften.

- **Trend seit 2024:** Spanien hat Italien bei der **Menge** erstmals überholt (günstige Massenweine).
- Beim **Importwert** bleibt Italien klar vorn, weil der Durchschnittspreis höher liegt.

WELTMARKT (OIV)

- **Produktion / Verbrauch 2023** (Mio. hl): Frankreich **48,0 / 24,4**, Italien **38,3 / 21,8**, Spanien **28,3 / 9,8**, jeweils riesige Exportüberschüsse.
- **Rotwein:** Produktion seit dem Hoch 2004 um **25 % gesunken** (Anteil 48 % → 43 %); Frankreich produziert 50 % weniger Rotwein als 2000.
- **Weißwein:** hat Rot **seit 2013 überholt** (Anteil 49 %), Treiber Prosecco, USA, Südafrika, Australien.
- **Rosé:** von 6–7 % auf **über 8 %** gestiegen; Frankreich trinkt ein Drittel des Rosés weltweit.

D3

Österreich in Zahlen: Fläche, Sorten, Markt

Die Kennzahlen aus der „**Dokumentation Österreich Wein**“ (ÖWM, Stand Juni 2026), auf das reduziert, was **am Tisch und in der Prüfung** gefragt wird.

44.210 ha

REBFLÄCHE 2023/24

68 % weiße Sorten:
Österreich ist ein
Weißweinland

10.012

BETRIEBE

Ø **4,4 ha**; 1987 noch
45.380 Betriebe mit 1,3 ha

25 %

BIO-ANTEIL

10.717 ha, 1.316 Betriebe;
Wien mit 56 % Spitzenreiter

2,56 Mio. hl

ERNTÉ 2025

+37 % gegen 2024 (1,87
Mio. hl, kleinste Ernte seit
2010)

25,5 l

WEINKONSUM PRO KOPF

Gesamt **237 Mio. l** pro Jahr,
Tendenz sinkend (Bier: 97,6
l)

58 %

KONSUM ÜBER GASTRO &
EVENTS

36 % Haushalte (davon 89 %
LEH), 6 % Touristen

60,6 Mio. l

EXPORT 2025

218,9 Mio. Euro (je -5 %);
Nr. 1 Deutschland mit 93,3
Mio. Euro

79,9 Mio. l

IMPORT 2025

294,5 Mio. Euro; größter
Posten Schaumwein in
Flaschen

Fläche & Struktur

- **Nachhaltig Austria:** 12.324 ha (28 %)
- **Biodynamisch:** 1.278 ha (2,9 %; Demeter und respekt-BIODYN)
- **Strukturwandel:** seit 1987 **viermal weniger Betriebe**, dreimal größere Durchschnittsfläche

Ernte & Prüfnummer

- **Langfristig:** Ø 2,4 Mio. hl in 60 Jahren; Rekord 1982 mit **4,9 Mio. hl**
- **Qualitätswein 2025:** 29.094 staatliche Prüfnummern für **170 Mio. l**, 3.658 Betriebe
- **DAC 2025:** 36 Mio. l, davon 32,7 Mio. l weiß; größte: **Kamptal, Kremstal, Carnuntum**

Gastro-Großhandel & LEH

- **Gastro-Großhandel:** 4,3 Mio. l, **87,5 % Inland**; 63 % weiß, 35 % rot, 2 % rosé
- **Preis:** Ø 5,56 Euro, **87,5 % der Menge unter 10 Euro**
- **LEH 2025:** 68,3 Mio. l für 379 Mio. Euro, Inlandsanteil rund 70 % der Menge

Export & Import

- **Exportmärkte:** Deutschland 93,3 Mio. Euro, dann Schweiz 17,8, USA 17,1, Kanada 15,4
- **Importposten Nr. 1:** Schaumwein in Flaschen (22,7 Mio. l, 123 Mio. Euro)
- **Bilanz:** Menge Import > Export; Exportpreis ≈ **3,60 Euro/l**, Importpreis ≈ 3,70 Euro/l
- **Gastro-Trend:** Inland-Sortimente wachsen; einzige Importnische: billiger Schank-/Spritzerwein in **2-l-PET**

TOP 10 REBSORTEN ÖSTERREICH (2023/24, INVEKOS) UND IHR ANTEIL IM GASTRO-GROSSHANDEL 2025

SORTE	HA	ANTEIL FLÄCHE	ANTEIL GASTRO-MENGE	SCHWERPUNKT
Grüner Veltliner	14.296	32,3 %	26,1 %	Niederösterreich (13.112 ha)
Zweigelt	5.940	13,4 %	8,3 %	Niederösterreich Burgenland
Welschriesling	2.774	6,3 %	4,7 %	Alle Bundesländer Süßwein-Bas am Neusiedlersee
Blaufränkisch	2.550	5,8 %	2,4 %	Burgenland (2.394 ha)
Riesling	2.025	4,6 %	1,7 %	Niederösterreich (Wachau, Kamptal, Kremstal)
Chardonnay (Morillon)	1.927	4,4 %	2,2 %	Verteilt, Steiermark als Morillon
Weißburgunder	1.848	4,2 %	1,7 %	Verteilt
Sauvignon Blanc	1.740	3,9 %	2,6 %	Steiermark (9 ha, dort Nr. 1)
Muskateller	1.543	3,5 %	–	Steiermark, Niederösterreich
Müller-Thurgau	1.195	2,7 %	–	Niederösterreich

GEBIET	BETRIEBE	HA	DAC SEIT	LEITSORTEN LAUT DAC
Weinviertel	2.372	13.730	2003	Grüner Veltliner
Kamptal	539	3.567	2008	Grüner Veltliner, Riesling
Wagram	572	2.411	2022	Grüner Veltliner, Roter Veltliner u. a.
Kremstal	534	2.242	2007	Grüner Veltliner, Riesling
Thermenregion	529	1.821	2023	Zierfandler, Rotgipfler, St. Laurent, Pinot Noir u. a.
Wachau	419	1.285	2020	Grüner Veltliner, Riesling (Steinfeder/Federspiel/Smaragd)
Traisental	344	861	2006	Grüner Veltliner, Riesling
Carnuntum	188	812	2019	Zweigelt, Blaufränkisch; Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner
Neusiedlersee	819	5.959	2012	Zweigelt; Süßwein seit 2020
Leithaberg (inkl. Rust)	548	2.955	2009	Blafränkisch; Weißburgunder Chardonnay, Grüner Veltliner, Neuburger
Mittelburgenland	222	2.026	2006	Blafränkisch
Eisenberg	667	525	2010	Blafränkisch
Rosalia	89	228	2018	Blafränkisch, Zweigelt; Rosé
Südsteiermark	536	2.798	2018	Sauvignon Blanc, Morillon, Welschriesling, Muskateller u.
Vulkanland Steiermark	998	1.657	2018	Welschriesling, Traminer, Weißburgunder u. a.
Weststeiermark	225	655	2018	Blauer Wildbacher (Schilcher)
Wien	173	588	2013	Wiener Gemischter Satz

GEBIET	BETRIEBE	HA	DAC SEIT	LEITSORTEN LAUT DAC
Bergland (Kärnten, OÖ, Salzburg, Tirol, Vorarlberg)	231	243	–	Landwein-Region, wächst (+7, %)

Klimawandel in Zahlen (ZAMG)

JAHRESMITTELTEMPERATUR AN MESSSTELLEN IN WEINORTEN: 1961–1990 GEGEN 2004–2017

MESSSTELLE	1961–1990	2004–2017	ANSTIEG
Illmitz (Neusiedlersee)	10,9 °C	11,3 °C	+0,4
Neusiedl am See	10,3 °C	11,4 °C	+1,1
Eisenstadt (Leithaberg)	10,4 °C	11,0 °C	+0,6
Leibnitz (Südsteiermark)	9,5 °C	10,2 °C	+0,7
Krems (Kremstal)	9,6 °C	10,4 °C	+0,8
Wien Hohe Warte	10,3 °C	11,1 °C	+0,8
Wörterberg (Eisenberg)	–	–	+1,3

WAS DAS FÜR DEN WEINBAU HEISST

- Fast überall **0,5 bis 1,3 °C wärmer**, Sonnenstunden und Niederschlag nahmen fast überall zu (Langenlois wie Krems +0,6 bis 0,7 °C).
- **Wärmesummen**, die Grünen Veltliner und Riesling in der Wachau einst limitierten, sind heute Standard.

Quiz: Regionen-Steckbriefe

5 Fragen zu Teil D, direkt auswerten.

1. Was kühlt Casablanca und Leyda in Chile trotz insgesamt warmem Breitengrad?

Andenwinde

Humboldtstrom und Küstennebel

Sehr hoher Niederschlag

Lagen über 2000 m Höhe

2. Welcher Boden prägt Santorini?

Kalkstein mit Austernfossilien

Vulkanische Asche, Bims und Lava

Kiesiges Bankland

Löss

3. Warum ist Trockenanbau in Maule und Itata (Chile) trotz trockener Sommer möglich?

Grafting auf trockenresistente Unterlagen

Winterkonzentrierter Regen von 600–1200 mm lädt den Boden auf

Küstennebel befeuchtet die Blätter direkt

Sommertemperaturen bleiben unter 25 °C

4. Wie hoch ist der Flächenanteil des Grünen Veltliners in Österreich?

rund 13 %

rund 22 %

rund 32 %

rund 45 %

5. Welches Land ist laut Skript (2022) Deutschlands größter Mengen-Importeur von Wein?

Spanien

Frankreich

Italien

USA

0 / 5 beantwortet

Neu starten



E1

Rebsorten-Finder

34 Sorten mit dem, was am Tisch zählt: **Farbe, Struktur, typischer Ausbau** und vor allem die **Aromen in Nase und Mund**. Filter nach Geschmacksrichtung, wenn ein Gast sagt „irgendwas Fruchtiges, aber nicht süß“.

Was eine Rebsorte ausmacht

- **Farbe:** Die Beerenhaut entscheidet, nicht das Fruchtfleisch. Fast alle Sorten haben **farblosen Saft**, deshalb lässt sich aus roten Trauben weißer Wein und Champagner machen (Ausnahme: Färbertrauben wie Dornfelder-Eltern).
- **Struktur: Säure, Tannin, Körper und Alkohol** sind sortentypisch veranlagt und werden von Klima und Reifezeitpunkt verschoben. Sie entscheiden über Speisenbegleitung und Lagerfähigkeit.
- **Aromatik:** Das **Primäraroma** kommt aus der Traube und ist das eigentliche Sortenmerkmal. Alles Weitere ist Keller.
- **Ausbau:** Ob eine Sorte Holz verträgt, hängt an ihrer Aromaintensität. **Zarte Sorten** (Muskateller, Pinot Noir) werden vom Barrique überdeckt, **kräftige** (Chardonnay, Cabernet) brauchen es fast.
- **Reifezeit und Anfälligkeit:** Früh oder spät reifend, dünn- oder dickschalig. Das bestimmt, wo eine Sorte überhaupt stehen kann (siehe A2 und A8).

WOHER DIE AROMEN KOMMEN

- **Primäraroma (Traube):** Sortenmerkmal, wird durch Klima und Lesezeitpunkt verschoben.
- **Sekundäraroma (Gärung und Ausbau):** Hefearomen, Butter aus der malolaktischen Gärung, Vanille und Toast aus dem Holz.
- **Tertiäraroma (Reifung):** Petrol, Leder, Pilz, Trüffel, Dörrobst.
- **Die vier wichtigsten Stoffgruppen:** **Terpene** (Muskateller, Riesling, Traminer: Blüten und Zitrus), **Methoxypyrazine** (Sauvignon, Cabernet: Paprika und Gras), **Thiole** (Sauvignon: Passionsfrucht), **Rotundon** (Syrah, Grüner Veltliner: schwarzer Pfeffer).

FARBE

Weiß

Rot

AROMA

Zitrus

Apfel & Birne

Steinobst

Tropisch

Grün & vegetal

Blüten

Rote Früchte

Dunkle Früchte

Würze & Pfeffer

Erde & Leder

Holz & Vanille

Mineralisch & salzig

Honig & Dörrobst

STRUKTUR

Leicht

Mittel

Kräftig

Hohe Säure

Viel Tannin

34 Sorten

[Filter zurücksetzen](#)

Innerhalb einer Zeile gilt **oder**, zwischen den Zeilen **und**: „Steinobst + Blüten“ zeigt alles mit mindestens einer der beiden Noten, zusammen mit „Weiß“ nur die weißen davon. Klick auf eine Karte öffnet Nase, Gaumen, Ausbau und Struktur.

● Grüner Veltliner

WEINVIERTEL

Apfel & Birne

Würze & Pfeffer

Zitrus

- **Nase:** Grüner Apfel, Zitrus, Kresse, weißer Pfeffer, Tabak
- **Gaumen:** Straff und saftig, würziger Abgang, das typische „Pfefferl“
- **Ausbau:** Meist Edelstahl, kühl vergoren; Ried- und Reserveweine auch großes Holz und Hefelager
- **Aromastoff:** Rotundon, dieselbe Verbindung, die im Syrah den schwarzen Pfeffer erzeugt
- **Merke:** 32 % der österreichischen Rebfläche, die Visitenkarte des Landes

Körper mittel

Säure hoch

Heimat Österreich

Gebiete Weinviertel, Wachau, Kamptal, Kremstal, Wagram

● Riesling

WACHAU

Zitrus

Steinobst

Blüten

Mineralisch & salzig

- **Nase:** Limette, Pfirsich, Marille, Akazienblüte, mit Reife Petrol
- **Gaumen:** Hohe, tragende Säure, langer salziger Abgang, jede Süßstufe möglich
- **Ausbau:** Edelstahl, kein Holz, keine malolaktische Gärung, damit die Säure bleibt
- **Aromastoff:** TDN erzeugt den Petrolton, Monoterpene (Linalool, Geraniol) die Blüten- und Zitrusnoten
- **Merke:** Größte Lagerfähigkeit aller Weißweine, weil Säure und Extrakt konservieren

Körper leicht

Säure hoch

Heimat Deutschland (Rheintal)

Gebiete Wachau, Kamptal, Kremstal, Mosel, Rheingau, Elsass

● Welschriesling

STEIERMARK

Zitrus

Apfel & Birne

Grün & vegetal

- **Nase:** Grüner Apfel, Zitrone, Wiesenkräuter
- **Gaumen:** Knackig, schlank, unkompliziert
- **Ausbau:** Edelstahl, jung getrunken; am Neusiedlersee die Basis für botrytisierte Süßweine
- **Merke:** Nicht mit dem Riesling verwandt, trotz des Namens

Körper leicht

Säure hoch

Heimat wahrscheinlich Norditalien

Gebiete Steiermark, Neusiedlersee, alle Bundesländer

● Weißburgunder

PINOT BLANC · LEITHABERG

Apfel & Birne

Steinobst

Holz & Vanille

- **Nase:** Apfel, Birne, Haselnuss, bei Holzausbau Brioche
- **Gaumen:** Cremig, mild, dezente Säure, wenig Ecken
- **Ausbau:** Edelstahl bis Barrique, oft Hefelager und Bâtonnage für Textur
- **Merke:** Der diplomatische Speisenbegleiter, wenn niemand am Tisch etwas Kantiges will

Körper mittel

Säure mittel

Heimat Burgund

Gebiete Leithaberg, Wachau, Steiermark, Baden, Elsass

● Chardonnay

IN DER STEIERMARK MORILLON · BURGUND

Apfel & Birne

Tropisch

Holz & Vanille

Mineralisch & salzig

- **Nase:** Kühl: Apfel, Zitrus, Feuerstein. Warm: Ananas, Melone. Mit Holz: Vanille, Toast, Kokos
- **Gaumen:** Breit und cremig nach malolaktischer Gärung, straff und salzig ohne
- **Ausbau:** Die ganze Bandbreite: Chablis-Stahl ohne MLF bis Barrique mit Bâtonnage
- **Aromastoff:** Diacetyl aus der malolaktischen Gärung erzeugt die Butternote
- **Merke:** Das Chamäleon: der Stil kommt fast vollständig aus dem Keller, nicht aus der Sorte

Körper kräftig

Säure mittel

Heimat Burgund

Gebiete Burgund, Champagne, weltweit; Steiermark, Wagram

● Grauburgunder

PINOT GRIS, RULÄNDER · ELSASS

Steinobst

Apfel & Birne

Honig & Dörrobst

- **Nase:** Birne, Quitte, Honigmelone, Mandel, im Elsass Rauch
- **Gaumen:** Füllig, wenig Säure, im Elsass oft mit Restsüße
- **Ausbau:** Als Pinot Grigio leicht und im Stahl, als Ruländer füllig und im Holz
- **Merke:** Die Beerenhaut ist rosé-grau, daher bei langer Maischestandzeit ein kupferner Schimmer

Körper kräftig

Säure mittel

Heimat Burgund (Mutation des Pinot Noir)

Gebiete Elsass, Baden, Steiermark, Norditalien

● Sauvignon Blanc

SÜDSTEIERMARK

Grün & vegetal

Zitrus

Tropisch

Blüten

- **Nase:** Stachelbeere, Holunderblüte, grüne Paprika, Passionsfrucht, Buchsbaum
- **Gaumen:** Knackige Säure, klare grüne Linie, oft feuersteinig
- **Ausbau:** Meist Stahl; in der Steiermark auch großes Holz und langes Hefelager
- **Aromastoff:** Methoxypyrazine liefern das Grüne, Thiole das Tropische, das Verhältnis entscheidet über den Stil
- **Merke:** Mit 965 ha die Nummer eins in der Steiermark

Körper mittel

Säure hoch

Heimat Loire / Bordeaux

Gebiete Südsteiermark, Sancerre, Marlborough, Bordeaux

● Gelber Muskateller

SÜDSTEIERMARK

Blüten

Zitrus

Tropisch

- **Nase:** Muskatnuss, Holunderblüte, Weintraube, Limettenzeste
- **Gaumen:** Duftig und trocken, die Süße liegt nur in der Nase
- **Ausbau:** Kühl im Stahl vergoren, jung getrunken
- **Aromastoff:** Monoterpene (Linalool, Geraniol, Nerol) in besonders hoher Konzentration
- **Merke:** Riecht süß, schmeckt trocken: der häufigste Irrtum am Tisch

Körper leicht

Säure hoch

Heimat Mittelmeerraum, eine der ältesten Sorten

Gebiete Südsteiermark, Vulkanland, Wachau

● Traminer

GEWÜRZTRAMINER, Roter Traminer ·
Vulkanland Steiermark

Blüten

Tropisch

Honig & Dörrobst

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Rose, Litschi, kandierte Orange, Lebkuchen
- **Gaumen:** Ölig, wuchtig, niedrige Säure, hoher Alkohol, oft mit Restsüße
- **Ausbau:** Stahl oder gebrauchtes Holz; die Säure ist von Natur aus niedrig, deshalb keine MLF
- **Aromastoff:** cis-Rosenoxid, die Verbindung hinter Rose und Litschi
- **Merke:** Die parfümierteste aller Sorten, entweder man liebt sie oder gar nicht

Körper kräftig

Säure niedrig

Heimat Tramin, Südtirol

Gebiete Vulkanland Steiermark (Klöch),
Elsass, Südtirol

● Neuburger

THERMENREGION

Apfel & Birne

Würze & Pfeffer

Holz & Vanille

- **Nase:** Mandel, Haselnuss, Birne, Brotrinde
- **Gaumen:** Mild, nussig, cremig, wenig Säurebiss
- **Ausbau:** Stahl und großes Holz, verträgt Hefelager gut
- **Merke:** Österreichische Rarität, DAC-Leitsorte am Leithaberg

Körper mittel

Säure mittel

Heimat Österreich (Roter Veltliner ×
Silvaner)

Gebiete Thermenregion, Wachau,
Leithaberg

● Roter Veltliner

WAGRAM

Steinobst

Apfel & Birne

Honig & Dörrobst

- **Nase:** Marille, Quitte, Honig, Nuss
- **Gaumen:** Dicht, breit, erstaunlich lagerfähig
- **Ausbau:** Stahl und großes Holz, Reserveweine reifen jahrelang
- **Merke:** Trotz des Namens nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt, aber Elternteil vieler Sorten

Körper kräftig

Säure mittel

Heimat Österreich

Gebiete Wagram, Kremstal

● Zierfandler

SPÄTROT · THERMENREGION

Steinobst

Honig & Dörrobst

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Marille, Orangenzeste, Honig, Nüsse
- **Gaumen:** Kraftvoll mit hoher Säure, sehr lagerfähig
- **Ausbau:** Stahl und großes Holz, klassisch auch als Spätlese
- **Merke:** Fast ausschließlich in der Thermenregion, traditionell mit Rotgipfler verschnitten

Körper kräftig

Säure hoch

Heimat Österreich

Gebiete Thermenregion
(Gumpoldskirchen)

● Rotgipfler

THERMENREGION

Steinobst

Blüten

Honig & Dörrobst

- **Nase:** Marille, Birne, Akazienhonig, ein Hauch Muskat vom Traminer
- **Gaumen:** Füllig, alkoholstark, weicher und runder als der Zierfandler
- **Ausbau:** Stahl und großes Holz
- **Merke:** Zusammen mit Zierfandler die DAC-Leitsorte der Thermenregion seit 2023

Körper kräftig

Säure mittel

Heimat Österreich (Traminer × Roter Veltliner)

Gebiete Thermenregion

● Silvaner

FRANKEN

Apfel & Birne

Grün & vegetal

Mineralisch & salzig

- **Nase:** Birne, Heu, grüne Erbse, Feuerstein
- **Gaumen:** Erdig, zurückhaltend, lässt den Boden durchschmecken
- **Ausbau:** Stahl, in Franken auch großes Holz
- **Merke:** Terroir-Verstärker ohne eigene Sortenschminke, in Franken im Bocksbeutel

Körper mittel

Säure mittel

Heimat Österreich (Traminer × Österreichisch Weiß)

Gebiete Franken, Rheinhessen, Elsass

● Chenin Blanc

STEEN · VOUVRAY

Apfel & Birne

Honig & Dörrobst

Blüten

- **Nase:** Quitte, Kamille, Honig, nasses Stroh, Apfel
- **Gaumen:** Hohe Säure trägt jede Süßestufe, von knochentrocken bis edelsüß
- **Ausbau:** Stahl, altes Holz, in Südafrika auch Barrique; alte Reben liefern die besten Weine
- **Merke:** Kaum eine Sorte deckt so viele Stile ab: trocken, Schaumwein, edelsüß

Körper mittel

Säure hoch

Heimat Loire

Gebiete Vouvray, Savennières, Anjou, Südafrika

● Viognier

CONDRIEU

Steinobst

Blüten

Tropisch

- **Nase:** Aprikose, Veilchen, Pfirsichblüte, Ingwer
- **Gaumen:** Ölig und breit, wenig Säure, hoher Alkohol
- **Ausbau:** Stahl oder gebrauchtes Holz, MLF meist erwünscht
- **Merke:** In der Côte-Rôtie dürfen bis zu 20 % mit dem Syrah mitvergoren werden, das stabilisiert die Farbe

Körper kräftig

Säure niedrig

Heimat Nordrhône

Gebiete Condrieu, Château-Grillet, Languedoc, Kalifornien

● Albariño

ALVARINHO · RÍAS BAIXAS

Zitrus

Steinobst

Mineralisch & salzig

- **Nase:** Zitrus, Aprikose, Meersalz, weiße Blüten
- **Gaumen:** Straff, salzig, mit leichtem Bitterzug im Abgang
- **Ausbau:** Stahl, teils Hefelager für mehr Textur
- **Merke:** Der atlantische Meeresfrüchte-Klassiker, dickschalig gegen die feuchte Küstenluft

Körper mittel

Säure hoch

Heimat Galicien / Nordportugal

Gebiete Rías Baixas, Vinho Verde

● Assyrtiko

SANTORINI

Zitrus

Mineralisch & salzig

- **Nase:** Zitrone, Feuerstein, Meersalz
- **Gaumen:** Salzig und hochsäurig trotz großer Hitze, das ist die Besonderheit
- **Ausbau:** Stahl, auf Santorini auch alte Fässer (Nykteri)
- **Merke:** Reben werden auf Santorini als Korb (kouloura) am Boden erzogen, Schutz gegen Wind und Sonne

Körper kräftig

Säure hoch

Heimat Santorini

Gebiete Santorini, griechisches Festland

● Zweigelt

BLAUER ZWEIFELT, ROTBURGER ·
NIEDERÖSTERREICH

Rote Früchte

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Weichsel, Brombeere, ein Hauch Pfeffer
- **Gaumen:** Saftig, samtig, wenig Tannin, unkompliziert zugänglich
- **Ausbau:** Stahl für den Trinkfluss, Reserve auch Barrique
- **Merke:** Mit 5.940 ha die meistgepflanzte Rotweinsorte Österreichs

Körper mittel

Säure mittel

Tannin niedrig

Heimat Österreich 1922 (Blaifränkisch × St. Laurent)

Gebiete Niederösterreich, Burgenland, ganz Österreich

● Blaifränkisch

IN DEUTSCHLAND LEMBERGER ·
MITTELBURGENLAND

Dunkle Früchte

Würze & Pfeffer

Erde & Leder

- **Nase:** Weichsel, Brombeere, schwarzer Pfeffer, Waldboden
- **Gaumen:** Straffe Säure und griffiges Tannin, klare Herkunftsprägung, sehr lagerfähig
- **Ausbau:** Großes Holz und Barrique, zunehmend zurückhaltend, um das Terroir zu zeigen
- **Merke:** Österreichs Terroir-Rotwein: Schiefer am Eisenberg, Kalk am Leithaberg schmecken unterschiedlich

Körper kräftig

Säure hoch

Tannin hoch

Heimat Mitteleuropa

Gebiete Mittelburgenland, Leithaberg, Eisenberg, Rosalia

● St. Laurent

THERMENREGION

Rote Früchte

Erde & Leder

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Sauerkirsche, Waldbeere, Nelke, Unterholz
- **Gaumen:** Samtig und pinotartig, feine Säure, seidiges Tannin
- **Ausbau:** Barrique und großes Holz
- **Merke:** Launisch im Weinberg (Verrieselung, Fäulnis), aber Elternteil des Zweigelt

Körper mittel

Säure mittel

Tannin mittel

Heimat Mitteleuropa, mit dem Pinot Noir verwandt

Gebiete Thermenregion, Neusiedlersee, Wagram

● Blauer Wildbacher

WESTSTEIERMARK

Rote Früchte

Grün & vegetal

- **Nase:** Erdbeere, Ribisel, grüner Apfel
- **Gaumen:** Sehr säurebetont, knackig, kaum Tannin
- **Ausbau:** Fast ausschließlich als Schilcher-Rosé, kurz abgepresst
- **Merke:** DAC-Leitsorte der Weststeiermark auf 655 ha

Körper leicht

Säure hoch

Tannin niedrig

Heimat Steiermark

Gebiete Weststeiermark

● Pinot Noir

BLAUBURGUNDER, SPÄTBURGUNDER ·
BURGUND

Rote Früchte

Erde & Leder

Blüten

- **Nase:** Erdbeere, Himbeere, Veilchen; mit Reife Waldboden, Pilz, Leder
- **Gaumen:** Seidig und transparent, helle Farbe, zeigt jede Lagenunterschied
- **Ausbau:** Barrique, oft mit Ganztraubenanteil für Würze und Struktur
- **Merke:** Dünnschalig und fäulnisanfällig, deshalb der Ruf als schwierigste Sorte der Welt

Körper leicht

Säure hoch

Tannin niedrig

Heimat Burgund

Gebiete Burgund, Baden,
Thermenregion, Neuseeland

● Cabernet Sauvignon

MÉDOC

Dunkle Früchte

Grün & vegetal

Holz & Vanille

Erde & Leder

- **Nase:** Cassis, schwarze Johannisbeere, Zeder, Minze, bei Unreife grüne Paprika
- **Gaumen:** Festes, körniges Tannin, lang, braucht Zeit oder Speisefett
- **Ausbau:** Barrique, oft neues Holz, das die Tannine polstert
- **Aromastoff:** Methoxypyrazine erzeugen die Paprikanote, wenn die Trauben nicht ausreifen
- **Merke:** Dickschalig und spät reifend, deshalb nur in warmen Lagen sinnvoll

Körper kräftig

Säure mittel

Tannin hoch

Heimat Bordeaux (Cabernet Franc × Sauvignon Blanc)

Gebiete Médoc, Napa, Chile, weltweit

● Cabernet Franc

LOIRE

Rote Früchte

Grün & vegetal

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Himbeere, Bleistiftmine, Paprika, Veilchen
- **Gaumen:** Schlanker als Cabernet Sauvignon, feineres Tannin, kühlerer Charakter
- **Ausbau:** Großes Holz und Barrique, an der Loire auch reduktiv im Stahl
- **Merke:** Elternteil von Cabernet Sauvignon, Merlot und Carménère

Körper mittel

Säure hoch

Tannin mittel

Heimat Baskenland / Bordeaux

Gebiete Loire (Chinon, Bourgueil), Saint-Émilion, Friaul

● Merlot

POMEROL

Dunkle Früchte

Rote Früchte

Holz & Vanille

- **Nase:** Pflaume, Brombeere, Kirsche, Schokolade
- **Gaumen:** Weich, rund, weniger Säure und Tannin als Cabernet Sauvignon
- **Ausbau:** Barrique, in Pomerol sehr feines Holz
- **Merke:** Reift zwei Wochen früher als Cabernet Sauvignon, deshalb der klassische Verschnittspartner

Körper kräftig

Säure mittel

Tannin mittel

Heimat Bordeaux

Gebiete Pomerol, Saint-Émilion, Toskana, Chile

● Syrah

IN AUSTRALIEN SHIRAZ · HERMITAGE

Dunkle Früchte

Würze & Pfeffer

Erde & Leder

Holz & Vanille

- **Nase:** Brombeere, schwarzer Pfeffer, Speck, schwarze Olive, Veilchen
- **Gaumen:** Dicht und würzig; kühl straff und pfeffrig, warm marmeladig und weich
- **Ausbau:** Barrique und großes Holz, in der Côte-Rôtie mit Viognier co-fermentiert
- **Aromastoff:** Rotundon, das Pfefferaroma, das in kühlen Jahren deutlich stärker ausfällt
- **Merke:** Rhône und Barossa schmecken so verschieden, dass viele sie für zwei Sorten halten

Körper kräftig

Säure mittel

Tannin hoch

Heimat Nordrhône

Gebiete Hermitage, Côte-Rôtie, Barossa Valley, Südafrika

● Grenache

GARNACHA, CANNONAU · CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Rote Früchte

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Erdbeere, Kirschlikör, Garrigue-Kräuter, Zimt
- **Gaumen:** Alkoholstark und weich, wenig Farbe und Tannin
- **Ausbau:** Großes Holz oder Beton, weil Barrique die zarte Frucht überdeckt
- **Merke:** Oxidiert leicht, deshalb fast immer im Verschnitt (GSM: Grenache, Syrah, Mourvèdre)

Körper kräftig

Säure niedrig

Tannin niedrig

Heimat Aragonien

Gebiete Châteauneuf-du-Pape, Priorat, Rioja, Sardinien

● Tempranillo

TINTA DEL PAÍS, TINTA RORIZ · RIOJA

Rote Früchte

Holz & Vanille

Erde & Leder

- **Nase:** Kirsche, Leder, Tabak, aus amerikanischer Eiche Vanille und Kokos
- **Gaumen:** Strukturiert, der Holzeinsatz prägt den Stil stärker als die Sorte
- **Ausbau:** Amerikanische Eiche traditionell, französische modern; Reifestufen siehe C5
- **Merke:** Der Name kommt von temprano (früh), die Sorte reift früher als andere spanische

Körper kräftig

Säure mittel

Tannin mittel

Heimat Nordspanien

Gebiete Rioja, Ribera del Duero, Toro, Douro

● Sangiovese

BRUNELLO, PRUGNOLO GENTILE · CHIANTI CLASSICO

Rote Früchte

Erde & Leder

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Sauerkirsche, Tomatenblatt, Leder, getrocknete Kräuter
- **Gaumen:** Hohe Säure und staubiges Tannin, dadurch extrem essensfreundlich
- **Ausbau:** Großes slawonisches Holz traditionell, Barrique modern
- **Merke:** Brunello ist ein Sangiovese-Klon (Sangiovese Grosso), kein eigene Sorte

Körper mittel

Säure hoch

Tannin hoch

Heimat Toskana

Gebiete Chianti Classico, Montalcino, Montepulciano

● Nebbiolo

BAROLO

Rote Früchte

Erde & Leder

Blüten

Würze & Pfeffer

- **Nase:** Rose, Teer, Kirsche, Trüffel, Leder
- **Gaumen:** Helle Farbe, aber sehr hohes Tannin und hohe Säure, braucht Jahre
- **Ausbau:** Große Botti traditionell, Barrique in der modernen Schule
- **Merke:** „Tar and roses“: die blasse Farbe täuscht über die Struktur hinweg

Körper mittel

Säure hoch

Tannin hoch

Heimat Piemont

Gebiete Barolo, Barbaresco, Valtellina

● Malbec

CÔT, AUXERROIS · MENDOZA

Dunkle Früchte

Blüten

Holz & Vanille

- **Nase:** Pflaume, Brombeere, Veilchen, Schokolade
- **Gaumen:** Dunkel und samtig, in Argentinien weiches Tannin, in Cahors rustikaler
- **Ausbau:** Barrique, in Mendoza oft neues Holz
- **Merke:** In Argentinien machen die Höhenlagen (900 bis 1.500 m) die Frische aus

Körper kräftig

Säure mittel

Tannin hoch

Heimat Südwestfrankreich (Cahors)

Gebiete Mendoza, Cahors

● Zinfandel

PRIMITIVO, TRIBIDRAG · KALIFORNIEN

Dunkle Früchte

Rote Früchte

Würze & Pfeffer

Honig & Dörrobst

- **Nase:** Brombeermarmelade, Dörrpflaume, Zimt, Pfeffer
- **Gaumen:** Alkoholreich, oft mit spürbarer Restsüße
- **Ausbau:** Barrique, häufig amerikanische Eiche
- **Merke:** Reift innerhalb einer Traube ungleichmäßig, deshalb Rosinen und grüne Beeren nebeneinander

Körper kräftig

Säure mittel

Tannin mittel

Heimat Kroatien

Gebiete Kalifornien (Sonoma, Lodi), Apulien

● Dornfelder

PFALZ

Dunkle Früchte

Rote Früchte

- **Nase:** Sauerkirsche, Holunder, Brombeere
- **Gaumen:** Farbintensiv, weich, unkompliziert
- **Ausbau:** Stahl für den Trinkfluss, Selektionen auch Barrique
- **Merke:** Ursprünglich als Farbgeber für Verschnitte gezüchtet, heute eigenständig ausgebaut

Körper mittel

Säure mittel

Tannin mittel

Heimat Deutschland 1955 (Züchtung Weinsberg)

Gebiete Pfalz, Rheinhessen

E2

Systematisch verkosten: WSET, CMS, OIV

Ein Verkostungsraaster zwingt zur immer gleichen Reihenfolge und zu einem **festen Vokabular**. Genau das macht Notizen vergleichbar, zwischen zwei Weinen, zwei Verkostern und zwei Jahren.

WSET SAT

beschreibend

Level 4

- **Ziel:** den Wein **beschreiben und bewerten**, nicht erraten.
- **Aufbau:** Appearance, Nose, Palate, Conclusions.
- **Kern:** feste Skalen und ein vorgegebenes **Wine-Lexicon** (siehe E3), dadurch vergleichbare Notizen.
- **Abschluss:** Qualitätsurteil von **poor** bis **outstanding** plus Einschätzung zur Lagerfähigkeit, jeweils mit Begründung.

CMS Deductive Tasting

deduktiv

Blindverkostung

- **Ziel:** von der Beobachtung zur **Blindbestimmung** von Sorte, Herkunft und Jahrgang.
- **Aufbau:** Sight, Nose, Palate (Structure und Flavour), Initial Conclusion, Final Conclusion.
- **Kern:** die **Initial Conclusion** grenzt zuerst Klima, Sorte und Alter ein, erst dann folgt die Festlegung.
- **Typisch:** Begriffe wie Rim Variation, Extract/Stain und Gas Evidence, die das WSET-Raster nicht kennt.

OIV-Bewertungsbogen

bewertend

Wettbewerb

- **Ziel:** Weine in einem Wettbewerb **punkten und prämiieren**.
- **Aufbau:** 100-Punkte-Schema über Aussehen, Geruch, Geschmack und Harmonie, mit unterschiedlicher Gewichtung.
- **Regel:** Höchstens **30 %** der eingereichten Weine eines Wettbewerbs dürfen eine Auszeichnung bekommen.
- **Unterschied:** Es zählt die Punktzahl, nicht die Beschreibung.

Das WSET-Raster zum Durchklicken

Jede Zeile anklicken, unten entsteht daraus eine fertige Verkostungsnotiz. Die Skalen sind die des **WSET Level 4 Systematic Approach to Tasting Wine**.

WEINTYP

Weißwein

Rosé

Rotwein

AUSSEHEN · APPEARANCE

Intensität

Farbe

NASE · NOSE

Intensität

Charakter

GAUMEN · PALATE

Süße

Säure

Tannin

Tanninart

Alkohol

Körper

Aromaintensität

Abgang

SCHLUSS · CONCLUSIONS

Qualität

Lagerfähigkeit

VERKOSTUNGSNOTIZ

Noch nichts ausgewählt.

VORSICHT BEI DER SÜSSE

- Die WSET-Skala (**dry, off-dry, medium-dry, medium-sweet, sweet**) beschreibt den **sensorischen Eindruck**.
- Die Begriffe auf dem Etikett (trocken, halbtrocken, lieblich, süß) sind dagegen **rechtlich über Gramm Restzucker definiert** und berücksichtigen die Säure mit.
- Ein Riesling mit **9 g/l Restzucker** darf trocken heißen, wenn die Säure hoch genug ist, und schmeckt vielen trotzdem halbtrocken.

CMS Deductive Grid im Detail

Sight

11 FELDER

Klarheit	klar, leicht trüb, trüb
Brillanz	stumpf, hell, brillant
Farbtiefe	blass/transluzent, mittel, tief, opak
Gasbläschen	ja, nein
Depot	ja, nein
Farbe weiß	Stroh, Gelb, Gold, Bernstein
Farbe rot	Purpur, Rubin, Granat
Nuance	silbrig, grün, orange, purpur, rubin, granat, braun
Randvariation	Farbwechsel von der Mitte zum Rand
Extrakt/Stain	keiner, leicht, mittel, stark
Viskosität	niedrig bis hoch

Nose · Aroma

11 FELDER

Sauber oder fehlerhaft	TCA, H ₂ S, flüchtige Säure, Brett, Oxidation
Intensität	zart, moderat, kräftig
Fruchtzustand	unreif, reif, tropisch, überreif, marmeladig, gebacken
Alterseindruck	jugendlich, vinös
Primärfrucht weiß	Zitrus, Kernobst, Steinobst, Tropisch, Beeren
Primärfrucht rot	rote, schwarze, blaue Früchte
Primär ohne Frucht	floral, Kräuter, vegetal, mineralisch, würzig, organisch
Sekundär	Holz (alt, neu, amerikanisch), MLF, Kohlensäuremaischung Schokolade, Kaffee, Toast, Karamell, Vanille Butter
Organisch	Waldboden, Kompost, weißer Champignon, frische Erde, Stall, Lakritz, Olive
Mineralisch	Kalkstein, Kreide, Schiefer, Feuerstein, vulkanisch
Tertiär	Fleisch, Leder, Trüffel, Pilz, Dörripflaume, Wild, Rote Bete, Tabak, Balsamico, Petrol, Sträucher Kamille

Palate · Struktur

5 FELDER

Süße	knochentrocken, trocken, fast trocken, süß, Dessert
Tannin	niedrig bis hoch
Säure	niedrig bis hoch
Alkohol	niedrig bis hoch
Körper/Textur	spitz, leicht, mittel, voll, cremig, rund

Palate · Aroma

4 FELDER

Primär, sekundär, tertiär	wie in der Nase, aber am Gaumen geprüft
Balance	dominiert ein Element?
Länge	kurz bis lang
Komplexität	gering, moderat, komplex

Initial Conclusion

4 FELDER

Klima	kühl, kühl bis gemäßigt, gemäßigt, gemäßigt bis warm, warm
Rebsorte oder Cuvée	Eingrenzung aus Struktur und Aroma
Mögliche Länder	Eingrenzung, noch keine Festlegung
Altersbereich	1–3, 3–5, 5–10, über 10 Jahre

Final Conclusion

5 FELDER

Jahrgang	Festlegung
Rebsorte oder Cuvée	Festlegung
Herkunftsland	Festlegung
Region oder Appellation	Festlegung
Qualitätsstufe	z. B. AOC, DOCG, Grand Cru, Reserva

E3

Aroma-Lexikon

Das **WSET Wine-Lexicon**: die Deskriptoren, die in einer Prüfungsnotiz erwartet werden, sortiert nach **Primär-, Sekundär- und Tertiäraroma**. Primär kommt aus der Traube, sekundär aus Gärung und Ausbau, tertiär aus der Reifung.

HERKUNFT

Primär (Traube)

Sekundär (Gärung, Ausbau)

Tertiär (Reifung)

109 Deskriptoren

Zurücksetzen

Blüten

PRIMÄR

FLORAL

Blüte

Holunderblüte

Geißblatt

Jasmin

Rose

Veilchen

Akazie

Lindenblüte

Grüne Frucht

PRIMÄR

GREEN FRUIT

Apfel

Birne

Stachelbeere

Weintraube

Quitte

Zitrusfrucht

PRIMÄR

CITRUS FRUIT

Grapefruit

Zitrone

Limette

Orange

Zitronenzeste

Steinobst

PRIMÄR

STONE FRUIT

Pfirsich

Marille

Nektarine

Tropische Frucht

PRIMÄR

TROPICAL FRUIT

Banane

Litschi

Mango

Melone

Maracuja

Ananas

Rote Früchte

PRIMÄR

RED FRUIT

Ribisel

Preiselbeere

Himbeere

Erdbeere

rote Kirsche

rote Zwetschke

Schwarze Früchte

PRIMÄR

BLACK FRUIT

schwarze Johannisbeere

Brombeere

Heidelbeere

Schattenmorelle

dunkle Zwetschke

Krautig

PRIMÄR

HERBACEOUS

grüne Paprika

Gras

Tomatenblatt

Spargel

Brennnessel

Kräuter

PRIMÄR

HERBAL

Eukalyptus

Minze

Fenchel

Dill

Thymian

Oregano

Würze

PRIMÄR

SPICE

schwarzer Pfeffer

weißer Pfeffer

Lakritz

Zimt

Fruchtreife

PRIMÄR

FRUIT RIPENESS

unreif

reif

getrocknet

gekocht

Sonstiges

PRIMÄR

OTHER

nasser Stein

Zuckerl

Feuerstein

Salz

Hefe

SEKUNDÄR

YEAST (LEES, AUTOLYSIS, FLOR)

Malolaktische Gärung

SEKUNDÄR

MALOLACTIC CONVERSION

Keks Gebäck Brot Toastbrot
Brotteig Käse Joghurt Acetaldehyd

Butter Rahm Käse

Eichenholz

SEKUNDÄR

OAK

Vanille Nelke Kokos Zeder
verkohltes Holz Rauch Schokolade
Kaffee

Rotwein gereift

TERTIÄR

TERTIARY · RED WINE

Dörripflaume Rosine Feige
gekochte Zwetschke Leder Erde Pilz
Fleisch Tabak nasses Laub
Waldboden Karamell

Weißwein gereift

TERTIÄR

TERTIARY · WHITE WINE

getrocknete Marille Rosine
Orangenmarmelade Petrol Zimt
Ingwer Muskatnuss Mandel
Haselnuss Honig Karamell

Oxidativ ausgebaut

TERTIÄR

DELIBERATELY OXIDISED

Mandel Haselnuss Walnuss
Schokolade Kaffee Karamell

WIE MAN ES IN DER PRÜFUNG BENUTZT

- Erst die **Gruppe**, dann konkrete Deskriptoren: „schwarze Früchte, vor allem Brombeere und schwarze Johannisbeere“.
- **Reifegrad mitnennen**: unreif, reif, getrocknet oder gekocht sagt mehr über Klima und Jahrgang als jede Fruchtsorte.
- Die Liste ist ein **Vorschlag, kein Pflichtvokabular**: andere treffende Begriffe werden anerkannt.

E4

Struktur im Glas: Säure, Tannin, Süße, Alkohol

Aromen wechseln mit Jahrgang und Keller, die **Struktur** ist das, was eine Sorte zuverlässig mitbringt. Sie entscheidet über Speisenbegleitung, Lagerfähigkeit und darüber, ob ein Wein als schlank oder wuchtig gilt.

Säure nach Rebsorte

NIEDRIG

MITTEL

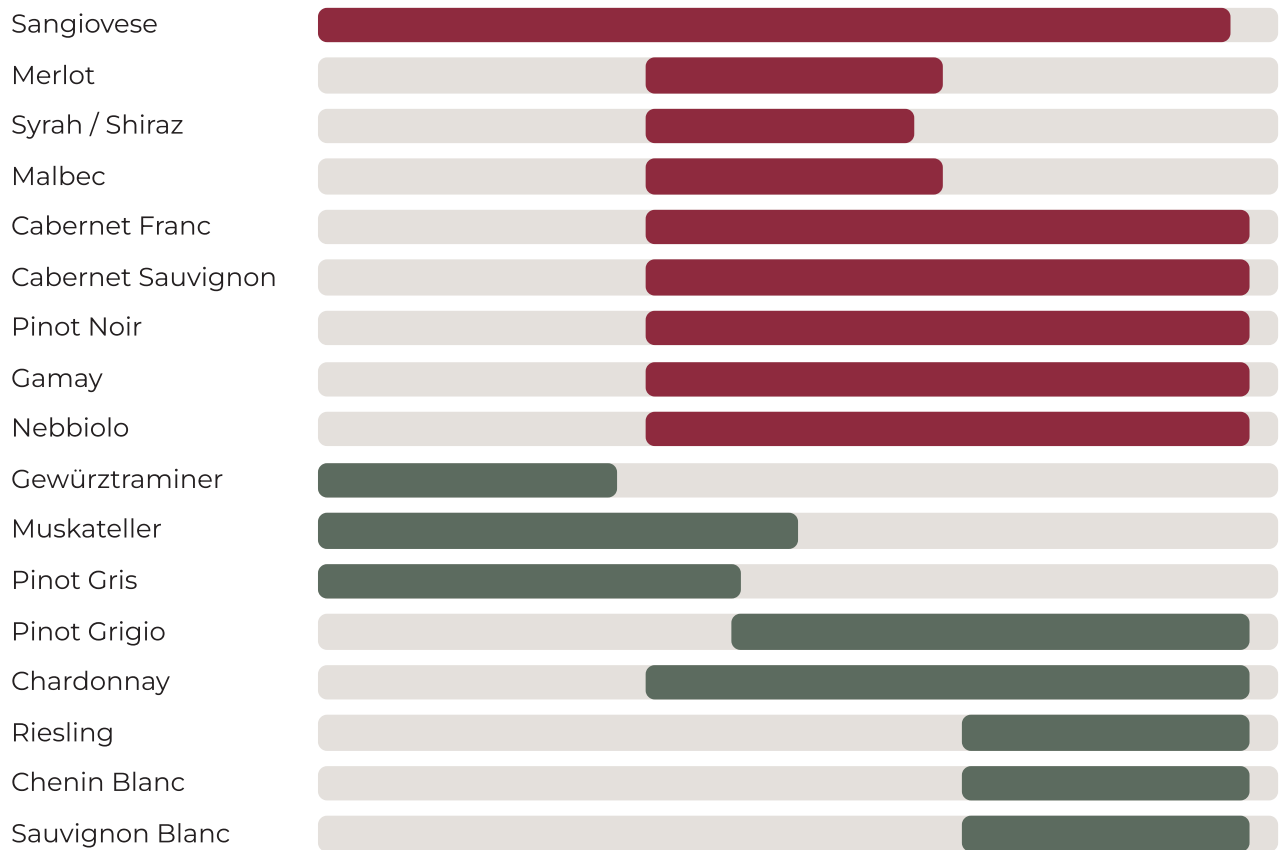
HOCH

Grenache / Garnacha



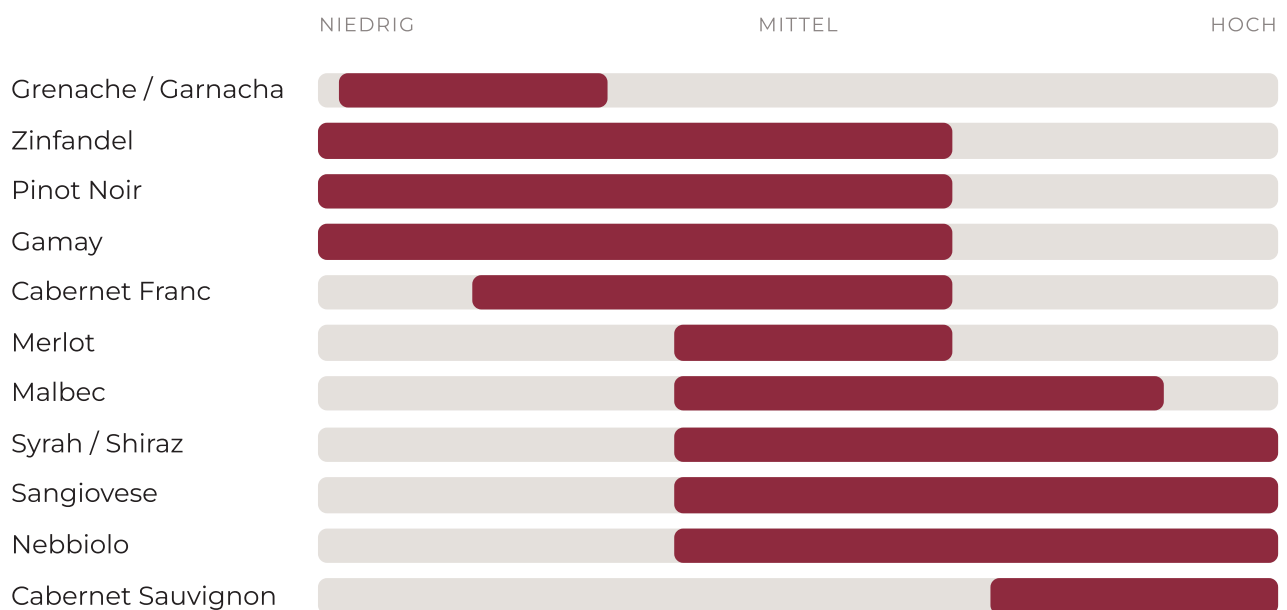
Zinfandel





Bandbreiten, keine Messwerte: Klima, Lesezeitpunkt und Säuremanagement verschieben jede Sorte innerhalb ihres Bereichs. Sangiovese traditionell hoch, modern ausgebaut deutlich tiefer. Beim **Muskateller** zeigt die Grafik den international üblichen, meist warm gewachsenen Muscat; der steirische **Gelbe Muskateller** liegt deutlich höher und wird in E1 deshalb mit hoher Säure geführt.

Tannin bei roten Sorten



TANNINE

- **Was:** Polyphenole aus Traube (Schalen, Kerne, Stiele) und Holzfass.
- **Wirkung:** Bindung an Speichelproteine erzeugt **Adstringenz**, kein Geschmack, sondern ein Tastempfinden.
- **Funktion:** Struktur und Rückgrat im Rotwein, dazu **Farbstabilisierung** über die Bindung an Anthocyane.
- **Intensität** hängt an Sorte, Klima und Vinifikation; ein **niedriger pH** lässt Tannine feiner wirken.

Süßeskala: wo welcher Wein liegt

VOM KNOCHENTROCKENEN ZUM SEHR SÜSSEN WEIN

STUFE	TYPISCHES BILD	BEISPIELE
Knochentrocken	Zitrone, Mineralik	Albariño, Gavi, Chablis, Furmint, Macabeo, Assyrtiko
Trocken	herzhaft, würzig	Verdejo, Grüner Veltliner, Verdicchio, Colombard
Trocken (fruchtig)	Apfel, Ananas	Chardonnay, Marsanne, Roussanne, Sémillon, Trebbiano
Halbtrocken	Honigwabe, Zitrone	Kabinett, Spätlese, Chenin Blanc, Torrontés, Müller-Thurgau
Halbsüß	tropische Frucht	Moscato, Gewürztraminer
Süß	Zitrone und Honig	Sauternes, Eiswein, Auslese, Tokaji
Sehr süß	Feige, Rosine, Marmelade	White Port, Vin Santo, Passito, Moscatel, Trockenbeerenauslese

Alkohol und pH-Wert

Die leichtesten Weintypen

- **Moscato d'Asti:** 5 bis 6 % vol, Gärung wird unter Druck gestoppt
- **Riesling (deutsch, restsüß):** 8 bis 8,5 % vol
- **Muscadet:** 9 bis 9,5 % vol
- **Elsässer Weißweine:** 9 bis 10 % vol

- **Prosecco und Asti Spumante:** 10 bis 11 % vol
- Zum Vergleich: ein warm gewachsener Zinfandel oder Amarone liegt bei **15 bis 16 % vol**

pH-Werte im Wein

- **Süße Weißweine:** um 3,0
- **Leichte Weißweine:** um 3,1
- **Rot und Weiß allgemein:** um 3,5
- **Säurearme Rotweine:** 3,8 und darüber, sehr säurearme über 4,0
- Zum Einordnen: Cola 2,5, Limonade 2,6, Kaffee 4,5 bis 5, Milch 6,7, Wasser 7
- **Je höher der pH,** desto instabiler Farbe und Haltbarkeit und desto mehr SO₂ wird gebraucht

E5

Kellerarbeit und ihre Wirkung

Jede Entscheidung im Keller hat eine **sensorische Folge**. Wer die Paare kennt, kann aus dem Glas zurückrechnen, was im Keller passiert ist. Genau das verlangt eine Blindverkostung.

Ursache und Wirkung zuordnen

Jeder Maßnahme den passenden sensorischen Effekt zuordnen, dann prüfen.

Umrühren der Hefe (Bâtonnage)

bitte wählen



Schalenkontakt beim Weißwein

bitte wählen



Umpumpen der Maische beim Rotwein

bitte wählen



Reifung im neuen Holzfass

bitte wählen



Reifung im alten Holzfass

bitte wählen



Biologischer Säureabbau (MLF)

bitte wählen



Chaptalisieren

bitte wählen



Maceration carbonique

bitte wählen



Blending (Verschnitt)

bitte wählen



Sehr kühle Gärung beim Weißwein

bitte wählen



Prüfen

Neu starten

DIE WICHTIGSTEN HEBEL IN EINEM SATZ

- **Temperatur** steuert, wie viel Primäraroma überlebt: je kühler die Gärung, desto mehr Frucht und Gärester.
- **Sauerstoff** steuert die Richtung: wenig bedeutet Frucht und Reduktionsrisiko, viel bedeutet Reife, Nuss und Oxidationsrisiko.
- **Kontaktzeit** steuert die Textur: Schalen bringen Farbe und Tannin, Hefe bringt Cremigkeit, Holz bringt Würze.

E6

Qualität beurteilen: BLIC, Punkte, Medaillen

Qualität wird an vier Kriterien gemessen: **B**alance, **L**ength (Abgang), **I**ntensity (Intensität) und **C**omplexity (Komplexität), kurz BLIC.

ZWEI LESARTEN DERSELBEN VIER KRITERIEN

- **WSET:** Balance, Length, **Intensity**, Complexity.
- **Sommelier-Praxis (CMS):** Balance, Länge, **Integration**, Komplexität.
- Der Unterschied liegt beim dritten Punkt: **Intensität** fragt, **wie laut** ein Wein ist, **Integration** fragt, **wie nahtlos** Alkohol, Säure, Tannin, Süße und Holz ineinandergreifen.
- Praktisch heißt das: Ein Wein kann sehr intensiv und trotzdem schlecht integriert sein (spürbarer Alkohol, aufgesetztes Holz). Beide Fragen gehören in eine ehrliche Beurteilung.

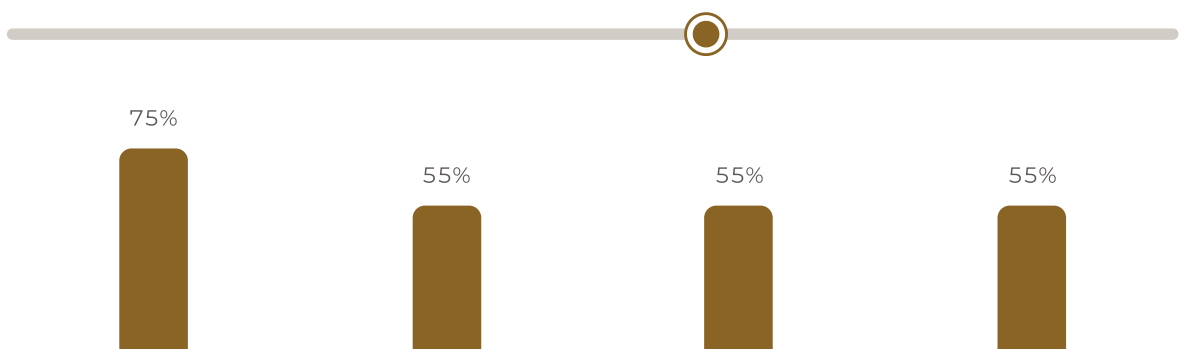
QUALITÄTSTUFEN

STUFE	KRITERIUM
Faulty	Der Wein hat einen Fehler (Korkton, Oxidation, flüchtige Säure)
Poor	Unausgewogen, z. B. übermäßig sauer, alkoholisch oder tanninlastig
Acceptable	Ausgewogen, aber ohne nennenswerte Länge, Intensität oder Komplexität
Good	Ausgewogen plus mittleres Niveau bei den übrigen Kriterien
Very Good	Fehlerfrei, ausgewogen und mindestens drei der vier BLIC-Kriterien auf hohem Niveau
Outstanding	Alle vier BLIC-Kriterien auf höchstem, klassischem Niveau

BLIC-Regler

Stufe wählen und sehen, wie Balance, Length, Intensity und Complexity beispielhaft ausschlagen (illustrativ, keine Messwerte).

FAULTY POOR ACCEPTABLE GOOD VERY GOOD OUTSTANDING



Punkte und Medaillen: wer wie bewertet

Die großen Bewertungssysteme messen dasselbe, aber auf **unverträglichen Skalen**. Wer Punkte auf eine Weinkarte schreibt, sollte wissen, welche.

Parker / Wine Advocate

100 Punkte

startet bei 50

- **96 bis 100:** außergewöhnlich, ein Klassiker seiner Sorte
- **90 bis 95:** herausragend, mit deutlichem Charakter
- **80 bis 89:** überdurchschnittlich bis sehr gut
- **70 bis 79:** durchschnittlich, wenig Profil
- **60 bis 69:** unterdurchschnittlich, spürbare Mängel
- **50 bis 59:** inakzeptabel
- In der Praxis beginnt die Skala faktisch bei **85**, darunter wird selten publiziert.

Jancis Robinson

20 Punkte

britische Schule

- **20:** wirklich außergewöhnlich
- **19:** ein Knaller
- **18:** noch über „superior“
- **17:** überdurchschnittlich
- **16:** bemerkenswert
- **15:** durchschnittlich, fehlerfrei, aber ohne Spannung
- **14:** todlangweilig
- **13 und 12:** grenzwertig bis klar fehlerhaft oder unausgewogen
- Ein **Plus** markiert Entwicklungspotenzial, ein **Minus** einen Mangel.

OIV / Wettbewerbe

100 Punkte

Medaillen

- Bewertet wird in Kategorien: **Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie**, jeweils gewichtet.
- Mehrere Juroren verkosten blind, Ausreißer werden gestrichen.
- **Höchstens 30 %** der eingereichten Weine dürfen eine Medaille bekommen.
- Für die Weinkarte heißt das: Eine Medaille sagt, dass der Wein **zum besten Drittel eines bestimmten Wettbewerbs** gehörte, nicht mehr.

UMRECHNEN GEHT NICHT

- **90 Parker-Punkte sind nicht 18 bei Jancis Robinson.** Die Skalen haben unterschiedliche Nullpunkte, Verteilungen und Verkoster.
- Punkte sind immer **das Urteil einer Person zu einem Zeitpunkt**, keine Messgröße.
- Am Tisch hilft die Herkunftsgeschichte mehr als jede Zahl (siehe F2).

E7

Food-Pairing: die Grundmechanik

- **Salz** senkt die wahrgenommene Bitterkeit und Adstringenz, deshalb passt gesalzener, umamireicher Parmigiano Reggiano trotz seines hohen Umami-Gehalts gut zu jungem, tanninreichem Nebbiolo.
- **Säure im Gericht** braucht mindestens ebenso viel Säure im Wein, sonst wirkt der Wein flach.
- **Fett** im Gericht wird von Säure und Tannin geschnitten, deshalb funktionieren fetthaltige Speisen gut mit gerbstoffreichen Rotweinen oder knackigen Weißweinen.
- **Süße im Gericht** braucht mindestens ebenso viel Süße im Wein, sonst wirkt der Wein dünn und sauer.
- **Umami** (Pilze, gereifter Käse, Sojasauce) verstärkt isoliert oft Bitterkeit und Adstringenz im Wein, braucht daher Salz, Säure oder Süße als Gegengewicht.

MINERALITÄT

- **Unscharfer Begriff:** Mineralstoffe im Wein (K, Ca, Mg u. a.) sind nur entfernt mit den Mineralen des Bodens verwandt, liegen in winzigen Konzentrationen vor und haben **praktisch keinen Eigengeschmack** (Parr et al. 2018).
- **Ulrich Fischer:** mineralisch schmeckende Weine enthalten eher **wenig** Mineralien; viele Mineralien **puffern die Säure** und machen den Wein weicher.
- Wer **Weinsäure zusetzt**, fällt Kalium als Weinstein aus: mineralärmer, aber säurepräsender.

Weinfehler erkennen: was zurückgeht und was nicht

Ein Gast reklamiert selten zu Unrecht, aber oft mit der **falschen Diagnose**. Wer die **sieben häufigsten Fehltöne** kennt, entscheidet in Sekunden, ob die Flasche **getauscht** wird.

Korkton (TCA)

Riecht/schmeckt nach: Nasser Karton, muffiger Keller, Frucht wie ausgelöscht

Ursache: **2,4,6-Trichloranisol** aus Kork oder Kellerholz, Schwelle ab **2 bis 4 ng/l**; betrifft 2 bis 5 % der Naturkorken

Reklamation? Ja, immer tauschen; bei Schraubverschluss praktisch ausgeschlossen

Oxidation

Riecht/schmeckt nach: Bratapfel, Sherry, Nuss, Farbe braun; bei Weiß „firn“

Ursache: **Zu viel Sauerstoff**: undichter Verschluss, zu lange offen, zu alt

Reklamation? Ja, wenn der Stil nicht oxidativ gemeint ist (Vin Jaune, Sherry, Madeira sind es)

Böckser (Reduktion)

Riecht/schmeckt nach: Faules Ei, Streichholz, Zwiebel, Gummi

Ursache: **Schwefelwasserstoff** und Mercaptane aus Hefe-Stickstoffmangel oder sehr reduktivem Ausbau

Reklamation? Kommt drauf an: leichter Böckser verfliegt beim Dekantieren oder mit einer Kupfermünze; hartnäckig: tauschen

Flüchtige Säure (Essigstich)

Riecht/schmeckt nach: Essig, Nagellack (Ethylacetat)

Ursache: **Essigsäurebakterien** bei Luftzutritt; ab rund **0,8 g/l** störend, gesetzlich max. 1,2 g/l (Weiß) bis 1,5 g/l (Rot; Süßwein höher)

Reklamation? Ja bei deutlichem Stich; kleine Mengen gehören zu Amarone oder Süßwein

Brettanomyces

Riecht/schmeckt nach: Pferdesattel, Stall, Pflaster, Rauch

Ursache: **Verderbhefe** im Holzfass, bildet 4-Ethylphenol; begünstigt durch wenig SO₂ und hohen pH

Reklamation? Geschmackssache: in kleiner Dosis „Terroir“ (Rhône, Bordeaux), dominant ein Fehler

Mäuseln

Riecht/schmeckt nach: Mäusekäfig, Popcorn, Wurstwasser, erst im Abgang

Ursache: **Brett und Milchsäurebakterien**, typisch bei Naturwein ohne Schwefel; erst beim Ausatmen wahrnehmbar, pH-abhängig

Reklamation? Ja, wenn deutlich; viele Menschen riechen es nicht

Untypischer Alterston (UTA)

Riecht/schmeckt nach: Mottenkugel, nasses Handtuch, Akazienblüte; Frucht fehlt

Ursache: 2-Aminoacetophenon aus Stress der Rebe (Trockenheit, Stickstoffmangel), vor allem bei deutschem Weißwein

Reklamation? Ja, klassischer Weinfehler seit den 1990ern

Weinstein, Depot, Sediment

Riecht/schmeckt nach: Kristalle im Glas, Bodensatz bei Rotwein

Ursache: Kaliumtartrat fällt bei Kälte aus; Farb- und Gerbstoffe bei gereiftem Rotwein

Reklamation? Nein, kein Fehler; dekantieren oder erklären

PRAXIS

- **Flasche probieren, nicht diskutieren.** Ein echter Fehler wird sofort ersetzt.
- Ein „**gefällt mir nicht**“ ist keine Reklamation, aber eine Chance für eine bessere Empfehlung.
- **Schnellster Test:** Korkton nimmt mit der Zeit im Glas **zu**, Bockser und Reduktion nehmen **ab**.

Wie der Keller Fehler verhindert

1

GESUNDE TRAUBEN

Fäulnis und Verletzungen bringen

Essigsäurebakterien und Verderbhefen gleich mit in den Keller

2

HYGIENE

Fässer, Schläuche, Pumpen: **Brettanomyces** überlebt im Holz und in Ritzen

3

KONTROLLIERTE GÄRUNG

Temperatur und **Hefenährstoffe** steuern, sonst drohen Bockser und Gärstockungen

4

SORGFÄLTIGE LAGERUNG

Volle Gebinde, dichte Verschlüsse, kühl und dunkel gegen **Oxidation**

5

SO₂-MANAGEMENT

Freie schweflige Säure regelmäßig messen; **hoher pH verlangt mehr SO₂** für dieselbe Wirkung

Quiz: Rebsorten, Verkostung & Qualität

10 Fragen zu Teil E, direkt auswerten.

1. Wie lauten die vier Stufen des WSET-Rasters in der richtigen Reihenfolge?

Nose, Appearance, Palate, Conclusions

Appearance, Nose, Palate, Conclusions

Appearance, Palate, Nose, Conclusions

Sight, Smell, Structure, Score

2. Worin unterscheidet sich das CMS Deductive Grid grundsätzlich vom WSET-Raster?

Es verzichtet auf das Aussehen

Es führt deduktiv zur Blindbestimmung von Sorte und Herkunft

Es vergibt Punkte von 1 bis 100

Es wird nur für Schaumwein verwendet

3. Was bewirkt der biologische Säureabbau sensorisch?

Mehr Säure und mehr Frucht

Weniger Säure und ein cremigeres Mundgefühl

Höheren Alkoholgehalt

Dunklere Farbe und mehr Tannin

4. Welche Stoffgruppe erzeugt die Paprika- und Grasnote in Sauvignon Blanc und unreifem Cabernet Sauvignon?

Terpene

Methoxypyrazine

Thiole

Norisoprenoide

5. Welche Verbindung sorgt sowohl im Syrah als auch im Grünen Veltliner für die Pfeffernote?

Diacetyl

Rotundon

Linalool

TDN

6. Wofür steht das „I“ in BLIC?

Interesse

Intensity (Intensität)

Identität

Individualität

7. Was ist die Mindestanforderung für „Very Good“?

Nur Balance reicht aus

Fehlerfrei, ausgewogen und mindestens drei der vier BLIC-Kriterien auf hohem Niveau

Alle vier Kriterien auf höchstem Niveau

Balance plus mittleres Niveau bei den übrigen

8. Welche Geschmackskomponente im Essen senkt die wahrgenommene Bitterkeit und Adstringenz im Wein?

Süße

Salz

Fett

Umami

9. Was passiert, wenn ein Gericht süßer ist als der begleitende Wein?

Der Wein wirkt runder

Der Wein wirkt dünn und sauer

Es gibt keinen Effekt

Der Wein wirkt bitterer

10. Was bedeutet „Faulty“ in der BLIC-Systematik?

Der Wein ist unausgewogen

Der Wein hat einen Weinfehler (z. B. Kork, Oxidation)

Der Wein hat zu wenig Komplexität

Der Abgang ist zu kurz

0 / 10 beantwortet

Neu starten



TEIL F

Für den Service

F1

Lagerung & Ausschank

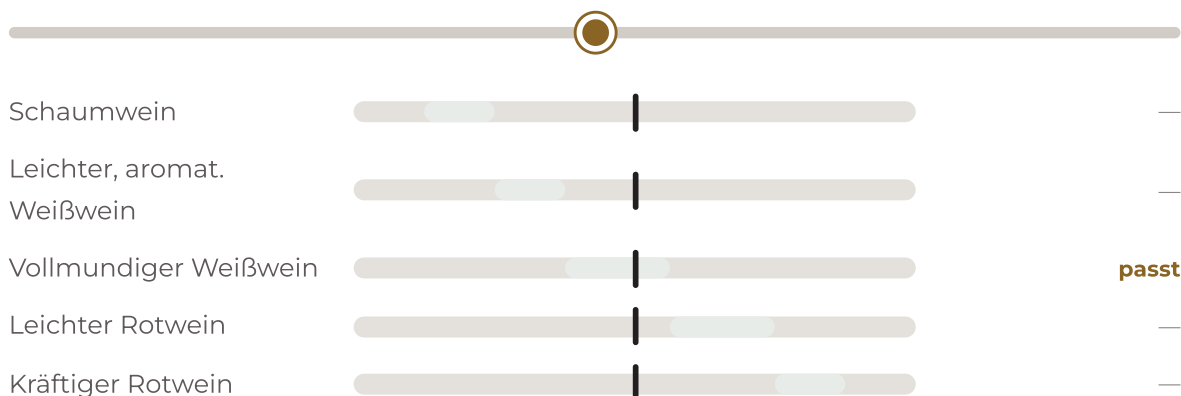
AUSSCHANKTEMPERATUREN ALS ORIENTIERUNG

WEINTYP	TEMPERATUR
Schaumwein	6–8 °C
Leichter, aromatischer Weißwein	8–10 °C
Vollmundiger, ausgebauter Weißwein	10–13 °C
Leichter, fruchtbetonter Rotwein	13–16 °C
Kräftiger, tanninreicher Rotwein	16–18 °C
Süßwein & Fortified	8–12 °C

Ausschank-Thermometer

Regler auf die Flaschentemperatur stellen und sehen, welcher Weintyp passt (Bereiche überschneiden sich bewusst).

12 °C Serviertemperatur



Dekantieren: zwei Gründe, zwei Techniken

- **Junge, tanninreiche Weine:** Belüftung öffnet die Aromatik und rundet die Tannine ab; gern **1 bis 2 Stunden** in der Karaffe.
- **Gereifte Weine mit Depot:** reine Trennung vom Bodensatz; **kurzes, vorsichtiges Umgießen** reicht, lange Belüftung schadet eher.

Verschlüsse

NATURKORK	Atmet minimal, Korktonrisiko 2 bis 5 % , Standard für Lagerweine und Prestige
DIAM (TECHNISCH)	Korkgranulat, TCA per CO₂-Extraktion entfernt , definierte Sauerstoffdurchlässigkeit (DIAM 5, 10, 30 Jahre)
SCHRAUBVERSCHLÜSSE	Kein Korkton , Reduktionsrisiko bei falscher Einlage; Standard in Österreich, Neuseeland, Australien
GLAS (VINOLOK), KRONKORKEN	Glas dicht und edel , Kronkorken für Pét-Nat und Flaschengärung vor dem Dégorgement

Flaschengrößen

0,375 L	Halbe, Demi ; reift schneller
0,75 L	Standard ; 1 l in Österreich als Doppler- Ersatz beim Schankwein, 2 l Doppler
1,5 L	Magnum , ideales Verhältnis Luft zu Wein, reift langsamer und gleichmäßiger
3 L UND MEHR	Jeroboam (3 l, in Bordeaux 4,5 l), Rehoboam 4,5, Methusalem 6, Salmanazar 9, Balthazar 12, Nebukadnezar 15 l

F2

Weinkarte & Gästegespräch

Die **Herkunftsgeschichte** ist das stärkste Verkaufsargument, das eine Weinkarte hat, und sie kostet nichts: **ein Satz zu Boden, Klima oder Handwerk** erklärt in Sekunden, warum ein Wein so schmeckt und so kostet, wie er es tut.

- „**Vulkanischer Boden** auf Santorini, deshalb diese Salzigkeit“
- „**Kordon-erzogene, 40 Jahre alte Zinfandel-Reben** in Dry Creek Valley“
- Beides sagt einem Gast **mehr als jede Punktzahl**.

WARUM DAS FÜR ÖSTERREICH BESONDERS ZÄHLT (ZAHLEN IN D3)

- **58 %** des gesamten Weinkonsums laufen über **Gastronomie und Events**.
- Im Gastro-Großhandel sind **87,5 % der Menge österreichisch**, fast zwei Drittel davon weiß.
- Durchschnittspreis **5,56 Euro**, 87,5 % der Menge **unter 10 Euro**.
- Einzige wachsende Importnische: billiger **Schank- und Spritzerwein in 2-l-PET**, genau dort setzt Herkunftsmarketing für den Hauswein an.

Dreischritt für die eigene Vorbereitung

- **1. Herkunft:** Klima und Boden (Teil A und D)
- **2. Handwerk:** Ausbaustil (Teil B)
- **3. Einordnung:** Klassifikation (Teil C) und Qualitätskriterium (Teil E)

Wer diese drei Ebenen für die eigenen Listenweine **einmal notiert**, kann jede Gästefrage souverän beantworten, ohne auswendig gelernte Verkostungsnotizen.

F3

Trends im Glas

Was gerade die Nachfrage verschiebt, und was davon auf der Karte wirklich ankommt.

Alkoholfreier Wein

wächst

- **Herstellung:** fertiger Wein wird entalkoholisiert, meist per **Vakuumdestillation** oder Umkehrosmose.
- **Problem:** Alkohol ist Geschmacksträger und Körper. Fällt er weg, bleiben **Säure und Süße** übrig, der Wein wirkt dünn und wird oft nachgesüßt.
- **Was funktioniert:** aromatische Sorten (Muskateller, Riesling) und **Schaumwein**, weil Kohlensäure den fehlenden Körper ausgleicht.
- **Recht:** „alkoholfrei“ bis 0,5 % vol, „entalkoholisiert“ unter 0,5 %, „alkoholreduziert“ darüber.

PIWI-Sorten

Nachhaltigkeit

- **Was:** pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen, meist mit Wildreben eingekreuzt.
- **Nutzen:** bis zu **80 % weniger Spritzungen**, dadurch weniger Kupfer, weniger Diesel, weniger Bodenverdichtung.
- **Namen:** Sauvignier Gris, Muscaris, Donauriesling, Blütenmuskateller, Regent, Cabernet Blanc.
- **Hürde:** der Name verkauft nicht. Auf der Karte funktionieren sie über die **Geschichte**, nicht über die Sorte (siehe A9).

Naturwein, Amphore, Orange

Nische mit Wirkung

- **Prinzip:** Spontangärung, keine oder minimale Schwefelgabe, keine Schönung, keine Filtration.
- **Rechtlich** ist „Naturwein“ kein geschützter Begriff; es gibt private Verbände mit eigenen Regeln.
- **Sensorisch** breiter Korridor: von präzise und lebendig bis **Mäuseln und flüchtige Säure** (siehe E8).
- **Service:** Flasche vor dem Gast schütteln oder nicht, Trübung ankündigen, kühler servieren und früh öffnen.

Neue Verpackungen

CO₂-Bilanz

- **Leichtglas:** der größte Hebel. Die Flasche ist typischerweise der **größte Einzelposten** im CO₂-Fußabdruck einer Flasche Wein.
- **Dose:** Einzelportion, schnell gekühlt, gut für Events und Außenbereiche.
- **Bag-in-Box:** hält nach dem Öffnen Wochen, ideal für offenen Ausschank und Spritzer.
- **Grenze:** Alle drei sind **nicht für Lagerweine** gedacht, sondern für jungen, frischen Konsum.

Glossar

Véraison	Farbumschlag und Weichwerden der Beeren, Beginn der eigentlichen Reifephase
Chaptalisation	Zuckerzugabe vor/während der Gärung zur Erhöhung des Alkoholgehalts
Malolaktische Gärung	Bakterielle Umwandlung von Apfel- in Milchsäure, macht Weine weicher
Terroir	Zusammenspiel von Boden, Klima, Lage und Mensch, das einen Wein ortstypisch macht
Lieu-dit	Benannte Einzellage innerhalb einer Appellation, ohne eigene Rechtsstufe
Climat	Burgundischer Begriff für eine exakt abgegrenzte Einzellage mit eigenem Terroir-Charakter
BLIC	Balance, Length, Intensity, Complexity, die vier WSET-Qualitätskriterien
Millerandage	Mischung aus normal- und kleinbeerigen, kernlosen Trauben nach kalter, nasser Blüte
Coulure (Verrieselung)	Blütenabwurf ohne Fruchtausatz, meist durch schlechtes Blühwetter
Süssreserve	Steriler, unvergorener Traubensaft zur Nachsüßung eines fertigen Weins
Estate Bottled	US-Bezeichnung: eigene Trauben aus derselben AVA, vor Ort vinifiziert und abgefüllt
PIWI	Pilzwiderstandsfähige Rebsorten-Neuzüchtung, senkt den Bedarf an Kupfer/Schwefel
Permanenter Welkepunkt	Bodenwassergehalt, ab dem die Rebe nur noch nicht nutzbares Totwasser vorfindet

Quiz: Für den Service

6 Fragen zu Teil F, direkt auswerten.

1. Was bedeutet die Bezeichnung „alkoholfrei“ beim Wein rechtlich?

Exakt 0,0 % vol

Bis 0,5 % vol

Bis 1,2 % vol

Bis 2,0 % vol

2. Bei welcher Temperatur sollte ein kräftiger, tanninreicher Rotwein ausgeschenkt werden?

6–8 °C

8–10 °C

13–16 °C

16–18 °C

3. Warum dekantiert man einen gereiften Wein mit Depot?

Zur Belüftung der Aromatik

Zur Trennung vom Bodensatz

Um ihn schneller zu kühlen

Um zusätzliche Tannine einzubringen

4. Was ist laut Skript das stärkste, kostenlose Verkaufsargument auf der Weinkarte?

Punktzahlen

Die Herkunftsgeschichte (Boden, Klima, Handwerk)

Der Jahrgang allein

Die Form der Flasche

5. Welche Ausschanktemperatur passt zu einem leichten, aromatischen Weißwein?

6–8 °C

8–10 °C

10–13 °C

13–16 °C

6. Welcher Dreischritt hilft laut Skript bei der Vorbereitung auf Gästefragen?

Preis, Jahrgang, Rebsorte

Herkunft, Handwerk, Einordnung

Farbe, Duft, Geschmack

Region, Klima, Boden

0 / 6 beantwortet

Neu starten

Konzept, Redaktion, Design: Simon Drexl ; Redaktioneller Mitarbeiter: Nick Leyendecker
Diese Seite wurde mit Unterstützung von KI gebaut und kann Fehler enthalten.

Zusammengestellt aus: Löhnertz, „Grundlagen Weinbau“ und „Biologische Grundlagen, Kulturmaßnahmen“ (FH Burgenland / Hochschule Geisenheim, 2026) · Schultz/Döring/Stoll, „Allgemeiner und ökologischer Weinbau“ (Geisenheim) · ÖWM, „Dokumentation Österreich Wein“ (Stand Juni 2026) · OIV State of the Vine and Wine Sector · WSET Level 3 Lernstoff · Deutscher Wein Statistik 2023/2024

